ISSN 1814–4357

Дачникам садівникам городникам

Всеукраїнський щомісячний журнал

ДІМ • САД • ГОРОД

Передплатний індекс 74142

№8 СЕРПЕНЬ 2008



Гладіолуси: від осені до весни



Елеутерокок – колючий "женьшень"



Кавуни на Волині



Рубрику веде **Т.В.Грабовська,** *спеціаліст з правових питань*

Сільська рада допоможе

Мій батько, чоловік та я сама працювали в колгоспі з 1970 по 1994 рік. У 1993 році батько помер, я звільнилася у 1990 році за станом здоров'я, чоловіка звільнили у 1994 році. Чи маємо ми право на майнові паї? Прочитала про особисте селянське господарство. По'ясніть, будь-ласка, що це таке і як його оформити?

Катерина Контянтинівна Правотор,
с. Лощинівка,
Ізмаїльський р-н, Одеська обл.

Майновий пай – це вартісна частина в майні колективного сільськогосподарського підприємства (КСП) окремого працівника, що фіксується на певну дату (розпаювання).

Право на майновий пай мають дві основні категорії осіб: по-перше, члени господарства, які працювали в ньому на дату прийняття рішення про паювання майна, і, по-друге, члени підприємств, які згідно із законодавством зберігають за собою право на майновий пай, хоч і не беруть трудової участі в діяльності підприємства, та за рішенням загальних зборів особи, які відпрацювали в господарстві тривалий час і вибули з поважних причин, а також спадкоємці померлих осіб, які мали право на майновий пай.

Під час розпаювання майна слід керуватися положеннями Указу Президента України "Про заходи щодо забезпечення захисту майнових прав селян у процесі реформування аграрного сектора економіки" від 29.01.2001 р. № 62/2001, яким запроваджено здійснення комплексу організаційних заходів щодо впорядкування складу пайових фондів майна, величину паїв, забезпечення вільного здійснення права власності на паї, недопущення порушення майнових прав селян, та постановою Кабінету Міністрів України від 28.02.2001р. № 177 "Про врегулювання питань щодо забезпечення захисту майнових прав селян у процесі реформування аграрного сектора економіки", якою затверджено Методику уточнення складу й вартості пайових фондів майна членів КСП, у тому числі реорганізованих, порядок визначення величини майнових паїв членів КСП та їхнього документального посвідчення, типове положення про комісію з організації вирішення майнових питань, що виникають у процесі реформування аграрного сектора економіки.

Процес паювання та виділення майнових паїв регулюється Положенням про паювання майна, яке затверджується загальними зборами членів КСП (зборами уповноважених) і є внутрішнім нормативним актом. У Положенні визначені критерії складання переліку осіб, які мають право на майновий пай, порядок і методика встановлення вартості майна, порядок визначення пайового фонду, методику розрахунку індивідуальних паїв.

Якщо Ви вважаєте, що Ваші права на майновий пай порушені, то Вам слід звернутися по допомогу до сільської ради, що видавала свідоцтва на майнові паї або до райдержадміністрації.

Відповідно до Закону України "Про особисте селянське господарство" особисте селянське господарство – це господарська діяльність, яка проводиться без створення юридичної особи фізичною особою індивідуально або особами, які перебувають у сімейних чи родинних стосунках і спільно проживають, з метою задоволення особистих потреб шляхом виробництва, переробки і споживання сільськогосподарської продукції, реалізації її надлишків та надання послуг з використанням майна особистого селянського господарства, у тому числі й у сфері сільського зеленого туризму.

Члени особистого селянського господарства здійснюють діяльність на свій розсуд і ризик у межах встановленого правового господарського порядку, дотримуючись вимог цього Закону, законів України, інших нормативно-правових актів.

Діяльність, пов'язана з веденням особистого селянського господарства, не належить до підприємницької діяльності.

Для ведення особистого селянського господарства використовують земельні ділянки величиною не більше 2 гектарів, передані фізичним особам у власність або оренду в порядку, встановленому законом.

Величина земельної ділянки особистого селянського господарства може бути збільшена у разі отримання в натурі (на місцевості) земельної частки (паю) та її спадкування членами особистого селянського господарства відповідно до закону.

Земельні ділянки особистого селянського господарства можуть бути власністю однієї особи, спільною сумісною власністю подружжя та спільною частковою власністю членів особистого селянського господарства відповідно до закону.

Членам особистого селянського господарства земельні частки (паї) можуть виділятися у натурі (на місцевості) єдиним масивом у спільну часткову власність та спільну сумісну власність (подружжя) відповідно до закону.

У разі виходу з особистого селянського господарства кожен його член має право на виділення належної йому земельної ділянки в натурі (на місцевості).

Громадяни України, які реалізували своє право на безоплатну приватизацію земельної ділянки для ве-

дення особистого підсобного господарства величиною менше 2 гектарів, мають право на збільшення земельної ділянки в межах норм, установлених статтею 121 Земельного кодексу України для ведення особистого селянського господарства.

Члени особистого селянського господарства мають право: самостійно господарювати на землі; укладати особисто або через уповноважену особу будь-які угоди, що не суперечать законодавству; реалізовувати надлишки виробленої продукції на ринках, а також заготівельним, переробним підприємствам та організаціям, іншим юридичним та фізичним особам; самостійно здійснювати матеріально-технічне забезпечення власного виробництва; відкривати рахунки в установах банків та отримувати кредити в установленому законодавством порядку; бути членами кредитної спілки та користуватися її послугами; отримувати в установленому законом порядку трудову пенсію, а також інші види соціальної державної допомоги та субсидії; надавати послуги з використанням майна особистого селянського господарства; використовувати в установленому порядку для власних потреб наявні на земельній ділянці загальнопоширені корисні копалини, торф, лісові насадження, водні об'єкти, а також інші корисні властивості землі відповідно до закону; на відшкодування збитків у випадках, передбачених законом; вільно розпоряджатися належним майном, виробленою сільськогосподарською продукцією та продуктами її переробки; отримувати дорадчі послуги; брати участь у конкурсах сільськогосподарських виробників для отримання бюджетної підтримки відповідно до загальнодержавних та регіональних програм; об'єднуватися на добровільних засадах у виробничі товариства, асоціації, спілки з метою координації своєї діяльності, надання взаємодопомоги та захисту спільних інтересів.

Також, члени особистого селянського господарства зобов'язані: дотримуватися вимог земельного законодавства та законодавства про охорону довкілля; забезпечувати використання земельної ділянки за цільовим призначенням; підвищувати родючість ґрунтів та зберігати інші корисні властивості землі; не порушувати права власників суміжних земельних ділянок та землекористувачів; дотримуватися правил добросусідства та обмежень, пов'язаних із встановленням земельних сервітутів та охоронних зон; своєчасно сплачувати земельний податок або орендну плату; дотримуватися діючих нормативів щодо якості продукції, санітарних, екологічних та інших вимог відповідно до законодавства; надавати сільським, селищним, міським радам необхідні дані щодо їхнього обліку.

Члени особистих селянських господарств підлягають загальнообов'язковому державному соціальному страхуванню та пенсійному забезпеченню.

Особисті селянські господарства підлягають обліку. Облік особистих селянських господарств здійснюють сільські, селищні, міські ради за місцем розташування земельної ділянки.

Тому з питань створення особистого селянського господарства Вам необхідно звернутися до сільської ради за місцем розташування земельної ділянки.

Пенсії по інвалідності

Шановна редакціє! Поясніть мені, будь ласка, чи входить до стажу роботи період перебування на групі інвалідності?

В.О. Мироновський,
Богуславський район, Київська область

Відповідно до Закону України "Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування" страховий стаж – це період (строк), протягом якого особа підлягає загальнообов'язковому державному пенсійному страхуванню та за який щомісяця сплачені страхові внески в сумі, не меншій, ніж мінімальний страховий внесок.

До страхового стажу для нарахування величини пенсії за віком, з якого нараховується величина пенсії по інвалідності, крім наявного страхового стажу зараховується також на загальних підставах період з дня встановлення інвалідності до досягнення застрахованою особою віку, визначеним чинним законодавством: для чоловіків – 60 років, для жінок – 55 років.

Що ж до пенсії по інвалідності, то вона призначається у разі настання інвалідності, що спричинила повну або часткову втрату працездатності внаслідок загального захворювання (у тому числі каліцтва, не пов'язаного з роботою, інвалідності з дитинства) за наявності такого страхового стажу на час настання інвалідності або на день звернення за пенсією:

до досягнення особою 23 років включно – 2 роки;

від 24 років до досягнення особою 26 років включно – 3 роки;

від 27 років до досягнення особою 31 року включно – 4 роки;

для осіб віком 32 років і старших – 5 років.

Пенсія по інвалідності призначається незалежно від того, коли настала інвалідність: у період роботи, до влаштування на роботу чи після припинення роботи.

Пенсія по інвалідності залежно від групи інвалідності призначається у таких вимірах: інвалідам I групи – 100 відсотків пенсії за віком; інвалідам II групи – 90 відсотків пенсії за віком; інвалідам III групи – 50 відсотків пенсії за віком, нарахованої відповідно до Закону України "Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування".

За наявності у непрацюючих інвалідів II і III груп – у чоловіків 25, а в жінок – 20 років страхового стажу за їхнім вибором пенсія по інвалідності призначається у розмірі пенсії за віком.

ДІМ·САД·ГОРОД **№8 2008 р.**

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Засновник і видавець — КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України, серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.
Видається з січня 1989 р.

Вітчизняні новинки радують

Згідно з рішенням ООН, 2008 рік у світі відзначається як рік картоплі. Але тема картоплярства для мільйонів українців є актуальною щороку, бо це – наш другий хліб. У зв'язку з цим пригадую, як колись, дискутуючи на сторінках "Дому, саду, городу" та журналу "Картопляр" про переваги й недоліки вітчизняних і зарубіжних сортів, я наразився на сувору критику декого з аматорів сортовипробування цієї надзвичайно важливої для всіх нас культури.

Мені закидали, що відстоювати переваги української картоплі перед зарубіжною – це все одно, що вихваляти авто "Запорожець" порівняно з відомими іномарками. Бо, мовляв, наша' картоплярська наука перебуває у повному занепаді і неспроможна конкурувати із зарубіжною, особливо західноєвропейською. Регулярно, упродовж багатьох років, відвідуючи провідні дослідницькі заклади галузі країни, бачу, як важко працюється, та й живеться нашим науковцям. Та все ж вони не складають рук, отож чутки про те, що потенціал вітчизняної селекції вичерпався, є дещо перебільшеними. Свідчення цьому – новостворені сорти, які успішно пройшли чи ще проходять державне випробування і не менш вимогливо екзаменуються картоплярами-любителями.

Про деякі з них вважаю доречним розповісти. Зазначу, що створені ці сорти науковцями Інституту картоплярства Української академії аграрних наук під керівництвом доктора сільськогосподарських наук Андрія Антоновича Осипчука та Поліської дослідної станції імені О.М. Засухіна на чолі з кандидатом сільськогосподарських наук Василем Івановичем Сидорчуком. Послідовність поданих характеристик – у відповідності до періодів достигання.

ВИМІР. Сорт Поліської дослідної станції, дуже раннього строку достигання. Його кущі середньої висоти, добре облистнені. Бульби світло-червоного кольору з білим, смачним м'якушем, рясно залягають у компактному гнізді. Вічка на них розташовані мілко, а шкірка товста, що дуже суттєво для підвищення стійкості до хвороб і механічних пошкоджень та тривалого зберігання. Сорт високоврожайний, відносно стійкий до ряду хвороб і шкідників, зокрема й фітофторозу, парші та стеблової нематоди. Може успішно вирощуватися навіть у найпосушливіших регіонах нашої країни. Придатний для одержання двох урожаїв за сезон.

САНТАРКА. Ранній сорт Поліської дослідної станції. Його кущі, і особливо бульби, нагадують популярний сорт Тирас цього ж оригінатора. І не випадково, бо останній є однією із батьківських форм Сантарки. Її бульби овальні й видовжені, рожеві (дещо інтенсивніше забарвлені, ніж у Тираса), з білим м'якушем. Крохмалистість і смакові якості, як для раннього сорту, високі, урожай – теж. Характерно, що він інтенсивно наростає вже на другий місяць після появи сходів. Сорт стійкий до різних, у тому числі особливо агресивних патотипів раку, має польову стійкість до стеблової нематоди, високостійкий до залізної плямистості. Перспективний не лише для Полісся, а й для Лісостепу та Степу.

СКАРБНИЦЯ. Ранній сорт селекції Інституту картоплярства УААН. Кущі сильнорослі, добре облистнені. Під ними рясно залягають гладенькі, овальні, світло-жовті бульби з білим м'якушем. Характерна особливість – великий розмір і зовнішня привабливість картоплин. Починаєш розуміти, що назва дуже пасує сорту, коли спробуєш їх на смак. А він відмінний, отож і за ним, як і за врожайністю, Скарбниця може успішно конкурувати не лише з найпопулярнішими ранніми, а й навіть середньостиглими сортами. За посухостійкістю та опір-


Вимір


Скарбниця

ністю багатьом хворобам, зокрема столонній гнилі, вона теж значно переважає багато сортів не лише у своїй групі стиглості. Тому Скарбницю можна успішно адаптувати до умов вирощування і в південних та східних областях.

СВЯТКОВА. Ранньостиглий сорт Інституту картоплярства. Кущі сильнорослі, густо вкриті темно-зеленим листям, добре затінюють ґрунт. Це один із чинників високої врожайності цього сорту. Бульби гладенькі, з поверхневими вічками, овальної та видовженої форми, з білими шкіркою і м'якушем. Слаборозваристий, має дуже гарний смак. У Святкової в цілому трохи менші бульби, ніж у Скарбниці, проте під кущами їх більше. Сорт посухостійкий, тому придатний для інтенсивної культури в усіх кліматичних зонах України.

ПАРТНЕР. Цей середньоранній сорт – дуже перспективна новинка Поліської дослідної станції, створений спільно з білоруськими колегами. Кущі сильнорослі, добре облистнені. Його великі, практично ідеально яйцеподібної форми бульби з мілким, майже непомітним заляганням вічок мають такий самий яскраво-жовтий, як і шкірка, м'якуш дуже гарного смаку. Вирощені на чорноземі бульби розварюються. Урожайність і товарність дуже високі. Завдяки щойно названим особливостям і стійкості до фітофторозу, парші, столонної гнилі, стеблової нематоди та деяких інших хвороб і шкідників, гадаю, він невдовзі стане одним з найбажаніших для професіоналів та аматорів вітчизняних сортів картоплі. Рекомендований для вирощування на Поліссі, в Лісостепу та Степу.

ЛЕГІОНЕР. Середньоранній сорт Поліської дослідної станції. Для себе не вагаючись я назвав би його "Поліське золото". І ось чому. Доволі потужні зовні кущі з дебелими стеблами та листям формують у дуже компактних гніздах щедрий урожай привабливих округлих бульб з товстою шорсткуватою шкіркою жовтого кольору та напрочуд смачним, слабо розсипчастим білим м'якушем. Оцінка смаку може сягати максимуму – 5 балів (за п'ятибальною шкалою). Сорт досить стійкий до фітофторозу, різних гнилей, стеблової нематоди та деяких інших поширених патогенів. Має високу посухостійкість і товарність, його можна успішно вирощувати в усіх кліматичних зонах України. Переконаний: Легіонер ще не раз буде одним із "героїв" розповідей картоплярів.

ЗВІЗДАЛЬ. Середньостиглий сорт Поліської дослідної станції. Кущі його мають досить значну силу росту, міцні стебла та густе, середнього розміру, темно-зелене листя. У компактних гніздах залягає нерідко більше десяти округлоовальних, із кремовим (світложовтим) м'якушем, вирівняних, великого і середнього розміру бульб. За врожайністю, зокрема в разі дефіциту опадів, він на 15–20% гарантовано перевершує еталонний свого часу для середньої групи стиглості сорт Луговська. Має достатню крохмалистість – до 18%, і високі смакові якості – до 4,7–4,8 бала, польову стійкість до фітофторозу, парші, стеблової нематоди. Звіздаль – сорт інтенсивного типу з високою товарністю. Перспективний для Полісся, Лісостепу та Степу.



ДОРОГИНЬ. Сорт середньопізнього строку достигання селекції Поліської дослідної станції. Має сильнорослі, добре облистнені кущі. Бульби інтенсивно-рожевого кольору, з товстою шорсткуватою шкіркою, округлі. Вічка середньозаглиблені, темно-червоного забарвлення. М'якуш білий, розваристий, з високим вмістом крохмалю (19–24% і більше), гарних смакових кондицій.

Урожайність висока. Порівняно із стандартним з-поміж середньостиглих сортів Тетеревом Дорогинь гарантовано додає понад 40 кг бульб з однієї сотки. Має високу стійкість до раку картоплі, залізної плямистості і стеблової нематоди, середню – до фітофторозу і найпоширеніших вірусів. Враховуючи тривалий період формування товарних бульб і об'єктивно більшу від названих вище сортів потребу у волозі, найдоцільніше вирощувати Дорогинь у поліській та лісостеповій зонах.

СПОКУСА. Середньопізній сорт Поліської дослідної станції. Кущі помірно великої сили росту. Бульби округлі, часом овальні та видовжені, доволі великі, залягають компактно, мають товсту шкірку і середньозаглиблені вічка. М'якуш теж жовтий, вміст крохмалю – від 11 до 15% (на родючих ґрунтах – вищий). При цьому він щільний, придатний для виготовлення чіпсів, картоплі-фрі тощо, і головне – має гарний та відмінний смак (до 4,5 бала). Сорт високоврожайний, відзначається стійкістю до нематоди, залізної плямистості, середньостійкий до фітофторозу та вірусних хвороб. Характерно: попри тривалий період вегетації і відповідно – утворення товарного урожаю, може активно протистояти посусі, а тому його доцільно культивувати в усіх кліматичних зонах України.

Перелік новітніх перспективних сортів, створених у нашій країні, можна було б продовжувати. Не буду приховувати: мені приємно, що ще однією характеристикою кожного з них є слово "український". Але добре знаю, наскільки прагматичні, виважені і часом доскіпливі городники у селах і містах. Працюючи на землі, вони керуються не сентиментами та емоціями, а насамперед тверезим розрахунком, логікою. До цього спонукає життя, обставини їхньої, часто дуже нелегкої праці. Досягнення належного результату є не просто бажаним, а необхідним. Виходячи з цієї логіки об'єктивних фактів, доходимо висновку: новинки вітчизняної картоплярської селекції будуть їм серйозною підмогою.

О.П. ЮРЕНКО,
вул. Артема, 1, смт Диканька,
Полтавська обл., 38500,
тел. 8 (05351) 91697



кував лікар, це мало забезпечити йому страхітливу смерть. Уявіть собі розчарування натовпу, коли нічого з ним не сталося. В'язня навіть помилували.

Зараз важко пояснити, чому сталося так, що помідор з останніх місць перемістився на перше. Вже з 18 століття ця рослина набула шаленої популярності; про примарну кількість соланіну мало хто згадував. Тим більше, коли згодом відкрили, що він міститься в зелених плодах, а коли вони стають червоними, його майже немає. Це "майже" перестало лякати з огляду на чудовий смак. З'ясувалося, що навіть отрута гадюки може не лише вбивати, а й лікувати. Уся справа в кількості. Плоди помідора почали називати "золотим яблуком", "Клеопатрою рослинного світу", "яблуком кохання"...

Цей дивовижний помідор

Родину пасльонових можна вважати унікальною. Ледь не кожна рослина в ній чимось видатна. Тютюн – мало не єдина рослина, що швидко заполонила світ (пригадайте для порівняння, з якими складнощами входили до культури картопля, виноград, соя). Помідор займає перше місце за поширенням у теплицях, про ту саму картоплю – нічого й говорити, поряд з рисом і пшеницею вона входить до трійки найпопулярніших культур у світі. Баклажан у Стародавньому Китаї був першою культурною рослиною (а роль мудрих китайців у світовій культурі величезна). Перець – рекордсмен за вмістом вітаміну С серед овочевих, а, крім фізалісу, лише деякі види кавуна можна використовувати для приготування желе завдяки наявності пектинових речовин. Цікаво й те, що в часи до Колумба у Південній Америці він за популярністю перевершував помідор. Перелік можна продовжити.

Які ж проблеми, пошуки, пригоди супроводжували рослини з родини пасльонових? Спочатку їх побоювалися, як і всього нового. Потім знайшли пояснення, чому в цій родині усі види отруйні: у позеленілій картоплині, листі, зелених плодах помідора, перестиглих баклажанах є отруйний алкалоїд – соланін (звідси й латинська назва родини), що надає характерного присмаку усім пасльоновим. Надмірна його кількість просто небезпечна. Ось що писав відомий Авіценна про вживання диких плодів баклажана: "У людини вони викликають шаленість, сказ, геморой, закупорювання судин, розлад шлунка, головний біль, нудоту, задихання". Це й не дивно, адже дикі види особливо багаті на соланін. І хоча сучасна селекція створила сорти з низьким його вмістом, авторитет відомого лікаря залишався дуже високим, отож навіть примарна кількість цього алкалоїду лякала людей. Насторожувало й те, що навіть на батьківщині помідора – у Південній Америці він був не в моді, хоча на території нинішнього Перу відігравав помітну роль, про що свідчать старовинні керамічні посудини з його зображенням.

Англійці майже 200 років забороняли вживати плоди помідора в їжу. Карл Лінней назвав їх вовчим персиком. У США тривалий час його вирощували як декоративну рослину, хоча знали, що у Європі цей овоч вживають у їжу. Навіть у 19 столітті деякі релігійні секти забороняли помідор, як і танці, карти та інші непристойності (з їхньої точки зору). У 1820 р. в місті Салемі (штат Нью-Джерсі) злочинця, якому було винесено смертний вирок, примусили з'їсти цілий кошик помідорів на очах у свідків. Як пророкував лікар, це мало забезпечити йому страхітливу смерть.

Друга атака на популярність помідора почалася десь у 60-ті роки минулого століття. Її вдалося відбити не відразу. Аналізуючи склад плодів, в Америці відкрили наявність у них щавлевої кислоти та її сполук. За кілька років лікарі виявили, що вони накопичуються в суглобах, а це негативно впливає на людину. І хоча населенню було не до теоретичних роздумів (плоди їли, як і раніше, насолоджуючись смаком), прихильники помідора захвилювалися. Перемога прийшла з тієї ж Америки: за кілька років встановили, що щавлевої кислоти в помідорах значно менше, ніж у картоплі. Помідор знову виправдали.

З розвитком консервної промисловості виникла нова проблема. Американський лікар Н.Уокер знову наніс удар по позиціях "Клеопатри". Щоправда, до свіжих плодів претензій у нього не було. А от до консервованих... Ось що пише він у своїй книзі "Свіжі овочеві соки": "Три кислоти, від яких залежить смак томату – яблучна, лимонна, щавлева в консервованих томатах проходять такі пертурбації, що можуть викликати відкладання каменів у нирках і сечовому міхурі. Правда, не відразу, а в майбутньому. А от свіжі плоди – вживайте на здоров'я".

Для боротьби з цією проблемою прихильники помідора вирішили звернутися до класики. Справді, використання консервантів, посилювачів смаку, стабілізаторів у процесі виготовлення кетчупів, соусів, маринадів, соків викликає занепокоєння не лише стосовно страв із помідорів. Нині стають модними класичні рецепти з натуральних речовин, у яких використовують лише кухонну сіль та спеції. Щоправда, знову знайшлися скептики, які стверджували про невеликий термін зберігання таких продуктів порівняно із законсервованими у банках з додаванням оцтової кислоти. Новоявлену проблему вдалося розв'язати без особливих проблем. Сучасні методи зберігання із застосуванням сублімації, нові типи плівки, холодильники з регульованою газовою атмосферою, застосування закритого ґрунту, вирощування у багатьох країнах світу та експорт дають змогу споживати свіжі плоди цілорічно, обходячись взагалі без консервації. Лишилося встановити однакові стандарти для об'єднаного ринку Європи, щоб спостерігати за вмістом нітратів та інших канцерогенів, заборонити застосування пестицидів у теплицях – і все.

На Кубі гостей не пригощають консервованими плодами. Їм пропонують лише свіжі, тільки-но зібрані сорти місцевої селекції, яскраві, солодкі, з м'якушем, що тане у

роті, кетчупи та їжу з місцевими спеціями без консервантів. Можливо, це одна з причин, чому "Острів Свободи" знову почав користуватися популярністю у туристів. Цікаво, що під терміном "кетчуп" спочатку розуміли консервований томатний соус. Початок масовому виробництву його поклав американець Генрі Хайнц, заробивши на цьому бізнесі мільйони.

Пропонує свої здобутки і селекція. Вдалося знайти ген, що контролює процес достигання у плодів. Він отримав назву "rin" що означає перші літери слів "ripening ingibitor" (у перекладі – "інгібітор достигання"). За його відсутності – "non ripening ingibitor" (скорочено "nor"). Відтак усі сорти почали ділити на два типи: з геном "rin" та без нього – "nor". Перші мають приблизно однакові показники – відмінну лежкість (після збирання можуть тривалий час зберігати свіжий вигляд), щільний м'якуш (тому добре витримують транспортування), вирівняні за формою, частіше сферичні плоди. Сорти без цього гена – традиційного типу: соковиті, складної форми, з нерівномірним достиганням, а головний недолік – зелена пляма біля плодоніжки. Це погіршує товарний вигляд. Але часто буває, що якийсь недолік пов'язаний із позитивною ознакою. Так, зелена пляма біля плодоніжки компенсується яскравим забарвленням. На жаль, сорти першого типу мають блідіший колір. Лише селекціонерам Нідерландів вдалося створити кілька сортів, що поєднують у собі тривалу лежкість з яскравим рівномірним забарвленням, без зеленої плями в основі, смачним хрустким м'якушем, привабливим товарним виглядом. Один з таких, найбільш популярний нині у закритому ґрунті, – Раїса.

В Англії знайшлися однодумці, які замислилися над питанням: що гальмує ще більше поширення помідора? Опитування багатьох землеробів дало несподівану відповідь: ручне збирання плодів. Відтоді почалися спроби зробити комбайн для машинного збирання. Існують же такі комбайни для збирання буряків, картоплі. Чому б не зробити аналогічний для помідора?

Проблеми почалися з перших спроб. Плоди достигають не одночасно, як картопля чи буряк, і навіть в одній китиці є і зелені, й червоні. До того ж кущі лежать урозвал, шкірка плодів ніжна. Довелося створювати нові сорти. Кілька десятиліть знадобилося, перш ніж отримали їх: плоди висять, як шишки на ялинці, достигають одночасно, на перших двох–чотирьох китицях, кущі не вилягають. Такі сорти отримали назву штамбових. Наприклад, "Call J" (Колджей), а в нашій країні – Машинний-1. І все було б добре, але виникла нова проблема: смак таких плодів погіршився. Менший аромат, менше кислот, соку. Багато чим довелося пожертвувати заради придатності для машинного збирання. Плоди стали мало соковитими, з щільним м'якушем, проте з одночасним достиганням, скоростиглістю (чим коротший період вегетації, тим менше рослина встигає накопичити цукрів, на відміну від пізньостиглих сортів).

Проте не всі вважають помідори складною культурою. Наприклад, англійський городник і журналіст Б. Фернер доводить, що вирощувати їх дуже просто. Усім своїм знайомим він радить добирати сорти, контрастні за ознаками – з різною формою плодів, забарвленням, будовою китиць і куща. Теорія проста: різна будова рослин зумовлена різним набором генів. І якщо один сорт буде стійким до одних хвороб, але нестійким до якихось інших, то інші сорти – навпаки. Так можна навіть у роки сильних епіфітотій мати врожай. Отже, порада усім нашим городникам: вирощуйте у себе на дачі, присадибній ділянці 3–4 контрастні сорти, і врожай вам буде гарантовано.

Наприкінці 20 століття у США з'явився перший трансгенний помідор, який вирізняється винятково тривалим періодом зберігання. Спочатку з'ясували причину псування свіжих плодів. Виявляється, в них виробляються ферменти, що руйнують пектинові речовини. В результаті вбудови частини ДНК синтез таких ферментів блокується, внаслідок чого стиглі плоди можна зберігати кілька місяців, навіть без холодильника. І знову покупці у роздумах: купувати такі підозрілі помідори, чи ні? Пригоди "золотого яблука" тривають...

Ю.В. Слєпцов,
Національний аграрний університет


Ластівка F_1

Улюблений Фенікс – через двадцять років

Відроджена економіка і ринкові відносини вимагають від виробників овочевої продукції (незалежно від форм власності) підвищеної уваги до асортименту, добору сортів і гібридів, що відповідають кліматичним умовам зони. Але головне – виробнику доводиться враховувати підвищені вимоги споживачів до товарного вигляду і якості продукції, її біологічного складу та дієтичних властивостей. Як же сформувати оптимальний сортовий склад всіма улюбленого овоча – огірка?

Кожному городнику хочеться в одному сорті, або гібриді мати всі бажані якості: відмінний смак свіжих плодів і в засолюванні, привабливість зеленців, стійкість до хвороб та примх погоди, скоростиглість, високу врожайність і тривалість плодоношення. Чи можна зосередити всі ці властивості в одному сорті? На сьогодні ми з упевненістю можемо відповісти: ТАК! І розповімо читачам про огіркові шедеври селекції "близького зарубіжжя", які прекрасно вдаються у наших грунтово-кліматичних умовах. Особисто я не супротивник "заморських" огірків, але не секрет, що багато голландських гібридів непридатні до засолювання, мають тверду шкірочку, слабкий аромат, та й товарний вигляд не відповідає запитам споживачів, що знижує попит на таку продукцію. До того ж, усі вони інтенсивного типу, за найменших перепадів нашого багатого на стреси клімату, а також нестачі елементів живлення, вологи здатні різко обмежити свій потенціал.

Городники-початківці хочуть швидко освоїти секрети одержання високих урожаїв. Але, як на зло, щороку трапляється щось непередбачене. Рослини, як і люди, залежать від примх погоди і хворіють. Щоб врятувати врожай, доводиться застосовувати "хімію". Але, незважаючи на безсумнівну користь, хімічні засоби небезпечні для навколишнього середовища, тварин і людини. Тому треба шукати інші шляхи, екологічно безпечніші. Один з таких шляхів – вирощування стійких до хвороб сортів.

Однією з найулюбленіших і найпопулярніших овочевих культур в Україні є огірок. Навіть у недбайливих господарів це обов'язковий овоч на городі. І що, здавалося б, складного виростити його? Діди і прадіди примудрялися одержувати відмінний урожай, вирощуючи знаменитий еталонний засолювальний сорт Ніжинський 12. Але сьогодні не завжди й не всіх радує ця культура. І навіть у теплому "огірковому" 2007 році не в усіх вона вдалася.

Як виростити огірочок негіркий, хрусткий, ароматний і одержати продукцію раніше та якомога довше? Мрія кожного городника – створити безперервний конвеєр надходження будь-якої овочевої культури. Зробити це можна двома шляхами: поєднуючи різні терміни сівби, а також застосовуючи розсадний і безрозсадний способи вирощування. Другий спосіб менш трудомісткий і витратний – це добір стійких сортів і гібридів різних груп стиглості, адаптованих до місцевих умов і здатних давати врожаї з травня по жовтень.

Проходячи повз огіркові ряди на ринку, господарки, мабуть, звертали увагу, що дорожче цінується і має підвищений попит огірочок чорношипий, великогорбкуватий, тригранний у поперечному розрізі типу "Джерельця", адже саме він раніше був еталоном краси, аромату, смаку та придатності до засолювання. Згадаємо, що закордонні гібриди переважно мають гладкий, білошипий і "товстошкірий", зеленець без характерного аромату, хрускоту. Деякі покупці характеризують їх одним словом: "трава-травою". Головне призначення таких гібридів – високий урожай, здатний до тривалого зберігання (що й потрібно фермеру).

А добіркою сортів і гібридів та заготівлею насіння можна зайнятися вже зараз. Багато городників з різних зон України визначилися з вибором. Не перший рік на наших українських грядках впроваджуються гібриди огірка російської селекції з "пташиними" назвами: Журавленя F_1, Соловей F_1, Голубчик F_1 і Ластівка F_1. Ім'я селекціонера, що подарував городникам свої селекційні шедеври, – Анатолій Васильович Медведєв. Усі ми прекрасно знаємо його старі сорти – Фенікс 640, Конкурент, Лелека, гібрид Бригадний F_1, яким свого часу не було рівних. Пам'ятається, як у вісімдесяті роки минулого століття гібрид Бригадний F_1 за результатами однорічних сортовипробувань був запропонований до районування в сорока областях Радянського Союзу.


Фенікс-плюс

Нині на цей сортимент немає попиту, головна причина – низька стійкість до хвороб, і особливо до несправжньої борошнистої роси.

У минулому сезоні городники почали впроваджувати на своїх ділянках російський гібрид ЛАСТІВКА F_1. І не тільки дачникам, а й фермерам сподобався новий гібрид. Адже врожайність Ластівки, отримана у сортовипробуванні за сприятливих умов, понад 500 ц/га. Основні переваги гібрида – не лише висока продуктивність, а й скоростиглість (35–37 днів від сходів до першого збирання), придатність для корнішонного використання. Зеленці у Ластівки невеликі (10–12 см), стійкі до переростання, великогорбкуваті, чорношипі, тригранні у поперечному розрізі, відмінно підходять для засолювання, консервації і для салату. Гібрид стійкий до несприятливих погодних умов та до основних хвороб, придатний для вирощування під плівкою й у відкритому ґрунті. Перевага гібрида – тривале плодоношення завдяки дуже високій стійкості до поширених хвороб.

Ще одна супер-новинка російської селекції – сорт ФЕНІКС-ПЛЮС. Городники зі стажем прекрасно пам'ятають, як понад двадцять років підряд рясно плодоносить відомий і популярний сорт цього ж автора – Фенікс 640. В роки поширення епіфітотії несправжньої борошнистої роси він повсюдно виручав городників. Але при всіх перевагах у старого Фенікса були й недоліки: швидке переростання зеленців, товста і груба шкірочка, нагромадження гіркоти і обмежене використання – тільки для салатів. Проте головним козирем Фенікса була найвища стійкість до несправжньої борошнистої роси. За максимального ураження інших сортів і гібридів лише Фенікс 640 міг вистояти щорічно, незважаючи на негоду, і плодоносив до самих морозів.

Сорт Фенікс-плюс успадкував від батька стійкість до комплексу хвороб, але в нього введені додаткові позитивні якості. На відміну від інших сортів, у Фенікса-плюс на центральному пагоні формується багато жіночих квіток, завдяки чому підвищилася його скоростиглість і врожайність. Зеленці мають дуже тонку, негрубу шкірочку, соковитий і хрусткий м'якуш. Від Фенікса 640 успадковано підвищену стійкість до несправжньої борошнистої роси, тому він має тривале плодоношення – до перших осінніх заморозків. І ще головна перевага нового сорту: генетична стійкість до нагромадження гіркоти.

Висіявши у минулорічному сезоні гібрид ЛАСТІВКА F_1 і сорт ФЕНІКС ПЛЮС, багато городників одержали відмінний урожай і раніше, і довше.

Насіння від оригінатора в ексклюзивному пакуванні можна придбати в насінному кіоску Дніпропетровського агроуніверситету. На прохання жителів Запоріжжя торгівлю організовано в магазині "Дачник" у районі Малого ринку, в Донецьку – у магазині "Врожайна грядка" на Привокзальному ринку.

Для одержання каталогу поштою пропонуємо надіслати чистий конверт зі зворотною адресою.

О.М. Лазарєва,
кандидат сільськогосподарських наук,
доцент Дніпропетровського агроуніверситету
Поштова адреса: а/я 4930,
м. Дніпропетровськ, 49098,
т/факс 8056-733-00-73; 785-13-13; 20-91-77;
Моб: 8050-268-18-94

Консультує спеціаліст

Про діяльність УААН

Нерідко у статтях науковців можна зустріти назву "Українська академія аграрних наук" (УААН), наприклад, Інститут картоплярства УААН, Інститут виноградарства УААН тощо. Хотілося б дізнатися про структуру УААН, чим нині зайняті автори нових сортів, чи має відношення до народження гібридів генна інженерія?

Т.В. Шуляк,
м. Первомайськ, Миколаївська обл.

Про діяльність УААН можна прочитати у спеціалізованому науковому журналі "Вісник аграрної науки". Заснована вона в 1921 р., а в 1991 р. відновила своє існування. Знаходиться у м. Києві, неподалік від знаменитої Печерської Лаври (нині – Історико-культурний заповідник), на вул. Суворова, 9. Їй підпорядковуються 72 регіональні наукові установи, в тому числі 62 дослідницькі інститути. Цікаво, що в 2002 р. проведено атестацію цих установ, 10 з яких отримали статус національних наукових центрів, 10 – науково-методичних центрів, 17 – галузевих установ, 16 – провідних наукових установ. У цій мережі – 4 сільськогосподарські дослідні станції. Загалом у мережі УААН працює 5,7 тис. науковців, з них 393 доктори і 1960 кандидатів наук.

Сортами і гібридами селекції УААН, залежно від культури, зайнято від 70 до 90% посівних площ України. З 2001 по 2006 р. науковцями одержано 1604 патенти на винаходи, нові сорти рослин, розроблено 532 державні стандарти, 219 технічних умов. Указами президента державними нагородами відзначено багатьох науковців академії.

Є у цій установі і свої проблеми. Оскільки всім відоме недостатнє фінансування науки, гостро відчувається нестача молодих кадрів, що шукають вищих зарплат на фірмах та за кордоном. Більшість науковців пенсійного віку не володіють ні комп'ютерними технологіями, ні іноземними мовами. Відсутність сучасного лабораторного обладнання звужує цінність створених сортів і препаратів, які не спроможні конкурувати із зарубіжними (пригадайте ринок хімічних препаратів, техніки, добрив тощо). Зарубіжні фірми постійно рекламують себе, випускають кольорові каталоги.

Щодо іншого питання, то сучасна селекція широко використовує новітні досягнення. Але, зрозуміло, гібрид можна створити і без застосування методів генної інженерії (що, напевно, у багатьох асоціюється із штучним введенням ДНК), простим добором батьківських пар, відбиранням отриманих комбінацій, проведенням штучного запилення. Генна інженерія дає змогу зробити це значно швидше. У нашій країні дозволено тільки селекцію традиційними методами.

Ю.В. Слєпцов,
Національний аграрний університет

Кавуни на Волині

Давно захоплююся городництвом, але тільки в останніх кілька років зміг більше часу приділити своєму захопленню. У журналі "Дім, сад, город" часто друкують статті городників-любителів про досвід вирощування нетрадиційних для регіону культур, у різних кліматичних зонах України. Я у себе на Волині вирощую у відкритому ґрунті перець, помідори, баклажани, дині, кавуни. Про досвід вирощування останніх і хотів би поділитися з читачами журналу.

За останніх п'ять років на своєму городі я випробував 11 сортів та гібридів кавунів і, признаюся, – не без успіху. Залежно від сорту вони виростали у мене масою від 3,5 до 17 кг. У минулому році такий сімнадцятикілограмовий красень овальної форми – гібрид Леді F_1 мав довжину 115 см і ширину 95 см. Торік я випробував ранній гібрид Профі F_1 і середньоранній Крімстар F_1 та ранній Крісбі F_1, а також перевірений часом дуже ранній – Леді F_1. З-поміж нових сортів було два польської селекції: "Віndo" і "Janosik", останній з жовтим м'якушем. Це надзвичайно смачний, соковитий, солодкий плід з підвищеним вмістом каротину (провітаміну А). Середня маса плоду цього сорту – 5 кг, але траплялися й семикілограмові. Традиційні Крімсон світ, Фотон, Ультраранній важать від 7 до 12 кг, а Цукровий маяк, Cnlensig F_1 – від 3,5 до 6 кг. Насіння гібридів купую у спеціалізованих магазинах, сортове – збираю своє.

Висіваю наприкінці березня – у перших числах квітня, сухим насінням у пластикові стаканчики чи обрізані пляшки. Ставлю на столі під вікном, в міру висихання ґрунту зволожую з пульверизатора водою кімнатної температури з розчиненим у ній кристаликом марганцівки. Сходи з'являються через 10–12 днів. На 4–5-й день, після утворення першого листочка, виношу на південне вікно веранди і там тримаю до висаджування в ґрунт. Перед висаджуванням кілька днів загартовую і привчаю до прямого сонячного світла. Висаджую, коли дозволяє погода.



Гібрид Леді F1, маса кавуна – 17 кг.



Цей плід, що виріс самосівом, важив 12 кг.

Від сходів до з'явлення головного батога у різних сортів кавуна минає 17–30 днів. Зацвітає кавун на 30–40-й день і, що цікаво, до появи першої жіночої квітки я налічив аж 23 чоловічих. Тривалість періоду від зав'язування до достигання плодів залежить від сорту, агротехнічних, кліматичних та ґрунтових умов і триває 30–45 днів. Щоб виростити надвеликі плоди, залишаю на кущі не більше двох–трьох зав'язей, прищипую зайві батоги, підживлюю, коли є час і бажання, настоєм коров'яку.

Ось уже кілька років поспіль, починаючи з Маковія (14 серпня) моя сім'я ласує смачними, екологічно чистими, цілющими плодами. А один кавун виріс самосівом біля ділянки з баклажанами, мабуть, з насіння гібрида Леді F_1, бо на кущі, який, напевно, розщепився на батьківські форми, було два плоди: один круглий, заважив 10 кг, і овальний – 12 кг.

Отож, якщо набратися терпіння і наполегливості у досягненні мети, тоді всі ваші найсміливіші мрії збудуться, а наша земля збагатиться на ще одну нетрадиційну для регіону культуру.

П. О. Марценюк,
Волинська обл.

Перстач гусячий

У вологих долинах, по берегах річок, на луках та пасовищах можна побачити невибагливий трав'янистий багаторічник з родини розових – перстач гусячий (Potentilla ancerina). Його соковите листя, яке починає відростати рано навесні із зимуючих кореневищ, швидко вкриває густим зеленим килимом береги річок, зберігаючи вологу навіть у найспекотніші літні місяці. Листки у перстачу гусячого складні, непарноперисті, складаються з 6–11 пар простих листочків, глибоко пилчастонадрізаних з країв. Квітки – золотаво-жовті, п'ятипелюсткові, діаметром до 2 см, на довгих квітконіжках. Період цвітіння тривалий: з травня по серпень.

Крім цього виду, в Україні ростуть більш як 10 видів перстачів. Найпоширеніші з них: перстач білий (Potentilla alba), він вирізняється білим забарвленням пелюсток у квіток; перстач повзучий (Potentilla reptans), що укорінюється кожним міжвузлям повзучого стебла; перстач сріблястий (Potentilla argentea) – має дрібненькі жовті квітки на розгалужених стеблах та сріблястоопушені листки; перстач прямостоячий (Potentilla erecta), його ще називають "калган" і, на відміну від інших видів, у нього чотирипелюсткова жовта квітка. Листки у цих видів пальчасті (найчастіше – п'ятипальчасті), що і дало назву рослині – "перстач". До речі, російська назва – "лапчатка", що асоціюється з лапою тварин.

Перстач гусячий – лікарська, кормова, медоносна рослина. Його також використовують у їжу. Найчастіше для лікувальних потреб застосовують перстач гусячий, а точніше – кореневище, траву, зрідка – плоди. Кореневище містить дубильні речовини, цукор, крохмаль, смоли, камедь, віск, сапоніни. Трава поціновується за вміст ефірної олії, флавоноїдів, аскорбінової кислоти (до 300 мг%), а також містить хінну, яблучну, елагову, ферулову кислоти, гіркоти та смоли. Перстач має в'яжучі, кровоспинні, болетамувальні, спазмолітичні та бактерицидні властивості. Ця рослина дуже популярна в народній медицині, її використовують для лікування багатьох захворювань як зовнішньо (при ураженнях шкіри, алергічних захворюваннях, діатезах), так і внутрішньо у вигляді настоїв, відварів, свіжого соку, а також у поєднанні з іншими лікарськими рослинами. Салати з молодого листя перстачу гусячого добре поповнюють кількість вітамінів, особливо вітаміну С.



Перстач гусячий



Перстач сріблястий

Зелений салат. Нарізують 150 г молодого листя перстачу гусячого, 50 г щавлю, 25 г зеленої цибулі, додають оцет, солять, заправляють сметаною або вершками, притрушують зеленню кропу.

Молоде листя перстачу додають у зелений борщ, як листя кропиви. Його використовують для приготування супів, пюре, гарнірів, приправ.

Пюре з молодого листя. Листя перстачу гусячого ретельно промивають, дають стекти воді, подрібнюють на м'ясорубці. Додають сіль, оцет, перець, добре перемішують. Пюре використовують як приправу до м'ясних та рибних страв.

Кореневище перстачу має також харчову цінність: його використовують в якості одного з компонентів пряних сумішей для маринування рибних продуктів та для приготування напоїв, а в стародавні часи ним фарбували тканини. Крім того, соковите листя – чудовий корм для домашньої птиці.

Н.М. Смілянець

Гладіолуси: від осені до весни

Проблема збереження садивного матеріалу бульбоцибулин та діток гладіолусів хвилює багатьох квітникарів-початківців.

Від підготовки бульбоцибулин до зимівлі та умов, у яких пройде період спокою, залежить якість суцвіть, цибулин та діток у наступному році.

Універсальної схеми рекомендацій зі зберігання, а, особливо, щодо способів обробки цибулин перед зберіганням не існує. Тому багато гладіолусоводів продовжують експериментувати, удосконалюючи відомі та пропонуючи нові способи, як забезпечити збереження садивного матеріалу. З'являються все нові хімічні засоби для обробки цибулин від шкідників та хвороб.

Кожен квітникар може вибрати той спосіб, що найліпше підійде до конкретних умов.

Але існують загальноприйняті рекомендації, невиконання котрих призведе до значних втрат садивного матеріалу та погіршення його якості.


Дикс Дилайт


Озорні повороти


Звуки саксафону

Відповідальним етапом у технології вирощування гладіолусів є збирання бульбоцибулин.

Щодо строків збирання (викопування) існують такі думки:

збирання проводити з настанням перших приморозків.

Такі строки викопування за умов теплої, сухої осені (південні області) дають можливість отримати великі заміщуючі бульбоцибулини та дітки. Зі свого досвіду можу рекомендувати дотримання цих строків при викопуванні молодих бульбоцибулин, що виросли з діток. Також можна викопувати цибулини у пізні строки після такого посушливого літа, як минулого 2007 року. Дощі у вересні, зволоживши грунт, дали змогу попрацювати корінню. Цибулини дещо збільшили свої розміри та масу, накопичили поживні речовини.

За іншою версією, що базується на сучасних рекомендаціях щодо збирання, радять орієнтуватись ***на строки визрівання бульбоцибулин***, коли вони вже готові до викопування: для ранніх та середніх сортів через – 30–40 днів, для пізніх – 45–50 днів після завершення цвітіння або зрізування суцвіть. Порівняно з пізніми строками викопування в цьому випадку розміри цибулин можуть бути дещо меншими, але зберігається матеріал краще – не відбувається масового поширення грибних, бактеріальних хвороб та трипсів з листя на бульбоцибулину. А також – зменшуються втрати діток під час викопування. Треба мати на увазі, що ці строки прийнятні при дотриманні агротехніки вирощування, сприятливому сезоні та достатньому зволоженні.

Але в кожному випадку: при наявності ураження листя, стебел трипсами або хворобами – такі рослини викопують раніше, ніж здорові.

Черговість збирання

Відповідно до строків визрівання бульбоцибулин – спочатку викопують сорти раннього строку цвітіння, потім ранньосереднього, середнього і т. д.

У кожній групі сортів за строками цвітіння першими викопують темнозабарвлені сорти (червоні, фіолетові) та голубі, оскільки вони раніше уражуються грибними хворобами у період перед збиранням.

Останніми збирають рослини, вирощені з діток.

Умови збирання

Бажано викопувати бульбоцибулини гладіолусів за сухої погоди, окремо по сортах, ретельно вибираючи діток, що відокремились, котрі можуть частково перезимувати та в майбутньому засмітити чистосортні насадження. Кожен сорт споряджують етикеткою. Хворі рослини збирають в окрему тару та спалюють.

Відразу після збирання цибулини відмивають від землі, відокремлюють діток, зрізують стебло над молодою бульбоцибулиною або залишають невеликий пеньок (0,5–1 см). Коріння обрізують повністю, що пришвидшує сушіння. Можна зразу видалити стару материнську цибулину, котра може слугувати джерелом інфекції. Але в та-

кому випадку часто травмується денце молодої цибулини, тому набагато легше відокремити стару цибулину через 7–10 днів сушіння.

У цибулин, що виросли з діток, коріння можна тільки вкоротити до довжини 0,5–1,5 см. Цей прийом запобігає висиханню цибулин. Залишки коріння потрібно буде видалити навесні перед висаджуванням.

Здоровий та вільний від шкідників садивний матеріал обробляти отрутохімікатами перед зберіганням не обов'язково.

Обробка бульбоцибулин та діток

Обробку цибулин та діток гладіолусів проводять з метою запобігання потраплянню з садивним матеріалом у сховище та поширенню збудників захворювань і шкідників.

Варіант I. Можна обробку проводити шляхом послідовного замочування у двох розчинах (перший препарат проти шкідників, другий проти грибів):

Перше замочування (проти шкідників), в одному з розчинів – на 20–30 хвилин (в дужках вказана кількість препарату на 10 літрів води): хлорофос (20 г), або децис, 2,5% к.е. (2–3 мл), або карате, 5% к.е. (1–1,5 мл), або конфідор 20% в.р.к. (5 мл), або актелік, 50% к.е. (10 мл).

За наявності цибулинного кліща рекомендують використовувати БІ-58 "новий", 40% к.е. (20 мл) (препарат заборонений для використання у приватних господарствах).

Потім друге замочування (протигрибкове), в одному із розчинів (у дужках вказана кількість препарату на 10 літрів води): перманганат калію (10–30 г) на 1–2 години або бенлат 50% з.п. (20 г) на 20–30 хв, або фундазол (беноміл), 50% з.п. (20–50 г) на 20–30 хв. Ефективним препаратом є системний фунгіцид максим (діюча речовина – флудиксоніл), що захищає цибулини гладіолусів, тюльпанів, лілій, бегоній та ін. упродовж 12 тижнів від фузаріозу, сірої гнилі, пеніцильозу тощо. Позитивним такого протруювання є: нетривалість обробки – 30 хвилин, достатньо широкий спектр дії, тобто препарат ефективний проти багатьох захворювань, тривалий термін захисту – 3 місяці.


Денді


Лісова красуня


Кримсон Файер

Варіант II. Замочувати можна у розчині суміші препаратів за умови, що інсектицид та фунгіцид сумісні при поєднанні в одному розчині, та збігається термін обробки, рекомендований для цих препаратів, наприклад на 10 літрів води беруть карате, 5% к.е. (1–1,5 мл) і 20 г фундазолу, замочують на 20–30 хв. Обробка в суміші препаратів значно скорочує час протруювання.

Варіант III. Також нині є сучасні препарати, в яких поєднані інсектицид та фунгіцид (наприклад, престиж містить інсектицид – імідаклоприд та фунгіцид – пенсикурон). Його досить ефективно використовують для передсадивної обробки картоплі, бульбоцибулин гладіолусів. Але, якщо перед висаджуванням достатньо провести обприскування або короткочасне занурення садивного матеріалу у розчин престижу, то перед зберіганням бульбоцибулини гладіолусів потрібно замочувати протягом 6–8 годин у такому розчині – 30 мл препарату на 3 літри води. Як і всі системні інсектициди, імідаклоприд під час замочування проникає у цибулину та впродовж 2–3 місяців захищає від трипсів.

Загальною вадою хімічних методів протруювання є токсичність препаратів, що ускладнює їхнє використання в домашніх умовах. Після обробки такий матеріал не можна зберігати в житловому приміщенні.

Тому для обробки невеликих колекцій, особливо, коли матеріал буде зберігатися вдома, бажано готувати препарати на основі рослинної сировини. З давніх часів відомі антигрибкові та антибактеріальні властивості деяких рослин. Можна навести кілька рецептів ефективних засобів:

– сировину (300 грамів часнику або цибулі) подрібнюємо на м'ясорубці або в інший спосіб, розмішуємо в 10 літрах води (або на 1 літр 30 грамів, ~4 зубки часнику). Після ретельного розмішування розчин відразу можна процідити та замочити гладіолуси, а можна настоювати сировину одну добу і використовувати після проціджування. Термін обробки 30–60 хвилин;

– сировину (висушені чорнобривці або календулу) подрібнюємо та наповнюємо відро до половини, доливаємо теплу воду до повного об'єму і настоюємо 2 доби, проціджуємо. Замочувати в настої цибулини та дітки треба 8–10 годин;

– проти сисних шкідників (попелиці, трипси, кліщі) можна застосувати добовий настій картопляного бадилля (за умови, коли сировина здорова – не має грибних хвороб): на 10 літрів води беруть 600–800 г сухої сировини (приблизно піввідра), 1000–1200 г зеленої маси (настій недієвий проти хвороб).

Для зручності перед замочуванням садивний матеріл вміщують у сітчасті (марлеві або капронові) мішки. Кожен сорт має бути забезпечений етикеткою з назвою сорту або номером, під яким сорт внесено до списку колекції. Після протруювання дають змогу розчину стекти і відразу починають сушіння.

Сушіння

За теплої погоди можна 1–3 доби підсушувати цибулини в мішечках або ящиках на відкритому повітрі. Після цього великі цибулини переносять в опалюване приміщення та сушать 2–3 тижні при температурі 25–30°С за доброї вентиляції. Потім очищають цибулини від коріння, залишків грунту та старих цибулин, відокремлюють діток, якщо вони не були відокремлені до обробки.

Під час очищування відбраковують цибулини та дітки з пошкодженнями, видимими вадами. Не залишають на зберігання дітки з розтрісканою оболонкою. Пошкоджені місця бульбоцибулин можна вирізати, зрізи змастити брильянтовим зеленим (зеленкою) або темним розчином марганцівки, чи притрусити порошком сірки та деревного вугілля (1:1).

Дітки пересушувати не можна – втратять схожість, тому після відокремлення бульбобруньки пакують у паперові пакети (якщо матеріалу багато – в мішки, ящики) та поміщають на зберігання.

Цибулини ще досушують при температурі 18–22°С упродовж 20–35 днів. Щоб матеріал рівномірно просушувався, його двічі на добу ворушать. Строки сушіння молодих цибулин, вирощених із діток, скорочують у 2–3 рази.

Просушені перед зберіганням цибулини повинні мати вологість 13–14%. Такі цибулини при ворушінні створюють гучний шелест, покривні луски при очищуванні – відламуються з тріском.

Загальновідомо, що краще пересушити цибулини, ніж недосушити.

Зберігання гладіолусів

Умови зберігання: температура 4–10°С та вологість повітря 60–70%. Невеликі партії цибулин та діток можна зберігати на нижній полиці холодильника, впакувавши їх у пакети з нещільного паперу або загорнувши в газету та ізолювавши від продуктів харчування картоном або поліетиленовою плівкою. Періодично (раз на місяць) перевіряють, видаляють захворілі цибулини. Якщо вони відсиріли, то підсушують і знову поміщають на зберігання. Якщо розвинувся пеніцильозний грибок, уражені цибулини можна потримати 10–15 хвилин у розчині марганцівки та ретельно просушити. Запорукою успішного зберігання є відсутність підвищеної вологості та перепадів температури.

Ось і все, що потрібно знати про зберігання гладіолусів до нового сезону, в якому вони обов'язково віддячать вам за турботу своїм чудовим цвітінням.

Я.Р. Себало,
вул. Героїв Сталінграда, буд. 6, кв. 12, м. Запоріжжя, 69095
Фото гладіолусів із власної колекції автора.

Про женьшень – корінь життя, напевне, знає кожен. Відомий класифікатор рослин Карл Лінней назвав його "панаксом". Саме кореню цієї рослини приписували властивості панацеї. Женьшень відомий як лікарська рослина з таких глибин історії людства, що голова запаморочиться. У печерах кам'яного віку знаходять настінні малюнки, де зображено приготування ліків з цього кореня. Письмові згадки про цю лікарську рослину датовані двома тисячами років тому. Народи Далекого Сходу і Східної Азії називали його "коренем життя", "духом землі", "царем лісових рослин", "дарунком безсмертя". Відомий східний медик Алі ібн Сіна описав цілюще зілля в трактаті "Канони лікувальної науки". За легендами, розквітлий вночі женьшень світився, і коли його хтось знаходив і викопував, то він міг не тільки вилікувати будь-яку недугу, а й воскресити померлого. Як бачимо, слави і пошани женьшень має більше ніж достатньо, а от про його близького родича із родини аралієвих, можна сказати брата – зовсім мало відомо. Старший брат женьшень своєю славою просто затьмарив свого не менш цілющого родича – елеутерокока колючого. Навіть у тайзі ці дві рослини ніколи не ростуть поруч, вони ніби розсварилися за славу. Свободноягідник (так охрестили рослину вчені за розміщення ягід), довго не визнавався офіційною медициною, хоча місцеві жителі спрадавна використовували цю культуру для лікування разом з славнозвісним "коренем життя". Медики лише тоді звернули увагу на цілющу рослину, коли запаси природного женьшеню майже вичерпалися. Коли ж фармакологи і медики дослідили елеутерокок, вони були вражені. Рослина не тільки не поступалася своєму іменитому брату, а й за деякими біологічно активними речовинами випереджала "корінь життя".

Вживання екстракту із елеутерокока підвищує гостроту зору, стимулює розумову діяльність, покращує діяльність слухового і вестибулярного апаратів людини. Підвищує спротив організму різним вірусам та інфекціям, зокрема грипу. Незамінний при перенавантаженнях організму: перегріванні, переохолодженні, перенапруженні м'язів чи за вимушеної нерухомості, інтоксикації хімічними речовинами, при радіоактивних опроміненнях і черепно-мозкових травмах. Про це зробив висновки лікар-фармаколог І.І. Брахман у науковій статті "Нові лікарські рослини родини аралієвих – елеутерокок колючий" (1960). Після цього науковий світ звернув пильну увагу на незаслужено забуту рослину.



Елеутерокок як і женьшень застосовують для лікування цукрового діабету, при цьому він набагато краще знижує рівень цукру в крові, ніж "корінь життя".

Тепер про саму рослину. Свободноягідник колючий, елеутерокок колючий, чортів кущ, дикий перець – далеко не всі назви культури. Росте рослина в мене порівняно недавно, перша спроба акліматизації елеутерокока виявилася невдалою – рослина загинула. Річ у тім, що в себе

Колючий "женьшень"





на батьківщині, на Далекому Сході, елеутерокок росте у високих, доволі вологих лісах, тому не терпить посухи, я ж першого разу цього не врахував. Взагалі ж рослина невибаглива, найкраще росте на притінених південних схилах, біля водойм. Елеутерокок колючий – це як ви вже здогадались – колючий кущ. Висота рослини до 2 м, він трохи схожий на кущ шипшини, тільки кора в нього світло-сіра, а дрібні колючки направлені вниз по стовбуру. Листя своєю будовою нагадує листя каштана, тільки з колючками на середній прожилці.

Цвіте культура кулеподібними дрібними суцвіттями, розміщеними на кінцях гілок. Та квітки мають одну особливість, у суцвітті розміщуються водночас три типи квіток: тичинкові (чоловічі), маточкові (жіночі) і двостатеві. Така будова суцвіття свідчить про те, що рослина прийшла до нас із далекого історичного минулого і пережила багато природних катаклізмів практично незмінною. Така будова суцвіття забезпечує елеутерококу майже стовідсоткове перехресне запилення, не залежне від погодних явищ. Ягоди в елеутерокока чорні кістянки із синім блиском. Насіння своєю формою нагадує півмісяць з дірочками, ніби кратерами.

Розмноження

Елеутерокок, подібно до обліпихи, прекрасно розмножується численними підземними кореневими відсадками, які дуже швидко дають новий кущ. Можна розмножувати і насінням, але тут необхідна тривала стратифікація.

Лише пролежавши в землі два роки насіння дасть сходи. При цьому схожість зменшується як на пересушених, так і на перезволожених ґрунтах. Тому грядки для сівби потрібно готувати завчасно. Спочатку роблять дренаж з річкового піску і щебеню шаром до 15 см, зверху насипають субстрат із перегною, торфу, річкового піску і чорнозему перемішаного в рівних частинах. Товщина субстрату 20–25 см. Роблять канавки і на глибину 2 см висівають стратифіковане насіння. Загортають, добре зволожують із лійки з дрібними отворами і накривають марлею. Усе це мульчують соломою. Після появи проростків мульчу знімають разом із марлею. Нові саджанці потребують систематичного поливу і притінення. Висаджувати на постійне місце можна на 2–3-й рік, після того як саджанці добре зміцніють. Тому ви, певно, зрозуміли, що поділ куща і відкопування відсадків, набагато легший спосіб розмноження, хоча і не досить продуктивний. З вегетативних способів розмноження заслуговує на увагу метод розмноження кореневими живцями. Цей спосіб подібний до розмноження малини. Він доволі продуктивний: з одного маточного куща можна отримати до сотні саджанців. Восени, під час перекопування грядки, обережно вибираємо горизонтальні корінці, ріжемо секатором їх на живці по 15 см завдовжки і кладемо в ящики з піском до весни або прикопуємо в ямі. Навесні дістаємо живці і садимо вертикально в добре удобрені і дреновані гряди. Зверху мульчуємо перегноєм.

Дає добрі результати і розмноження зеленими живцями. Для цього гострим ножем зрізуємо однорічний приріст з захватом минулорічної деревини (п'яткою). Відразу ж вставляємо у відро з невеликою кількістю води. На пагоні перед садінням залишаємо тільки 1–2 верхніх листки. Довжина живця не повинна перевищувати 12 см. Нарізуємо живці десь наприкінці червня – на початку липня. Беру великі пластикові ящики з висотою бокової стінки не менше 20 см, з просвердленими отворами у дні для відведення зайвої вологи. Заповнюю субстратом на 15 см, а зверху досипаю майже до бортиків пропеченим річковим піском, це для того, щоб живці добре утворювали коріння і не загнивали. Саме у цей шар і висаджую живці з таким розрахунком, щоб нижній кінець пагона не доходив до субстрату на півсантиметра. Субстрат готують такий же, як і для висіву насіння. Парничок чи тепличку я роблю так. Спочатку ставлю дуги із стального дроту, всередину заношу ящики з висадженими живцями і зверху натягую плівку, виходить на зразок укриття для огірків, які практикують багато городників. Потім залишається тільки стежити за вологістю і температурою. На зиму ящики заношу до підвалу, а навесні вкорінені саджанці висаджую в шкілку, бажано під кроною якогось великого дерева.

Догляд і агротехніка вирощування

Найбільше рослина боїться посухи, тому в перший рік життя необхідні регулярні поливи, майже щоденні. Проте не слід забувати і про дренаж. Під час садіння рослин на дно посадкової ями кладу гравій і биту цеглу. Ґрунт навколо елеутерококу необхідно замульчувати або розпушувати після кожного дощу і поливу. Регулярно виполюю все зілля навколо рослини. Підживлюю навесні і восени, вносячи перегній під перекопування з розрахунку відро під дорослий кущ.

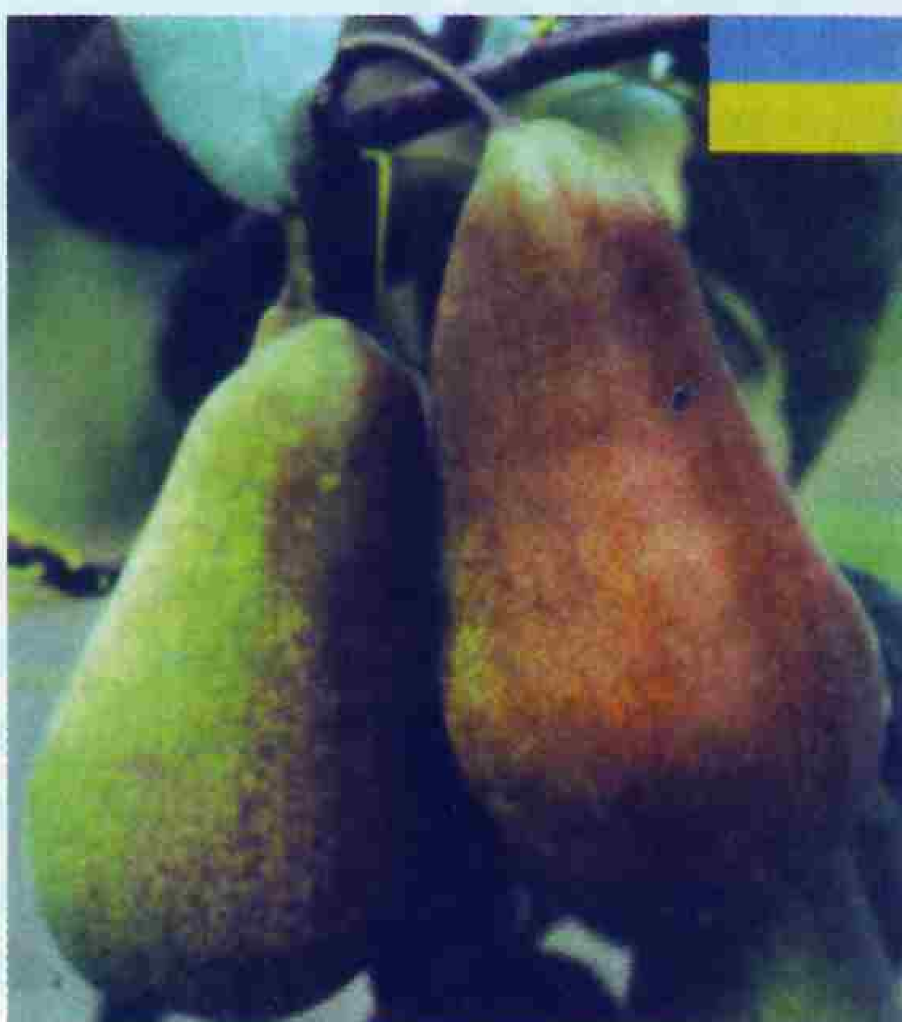
Використання

Для приготування настоянки беруть 10 г подрібнених листків і заливають їх літром міцної доброї горілки. Настоюють в прохолодному темному місці не менше тижня, не забуваючи час-від-часу збовтувати. При яких недугах вживають, я написав на початку статті. Застосовувати настоянку з елеутерококу і її дозування слід за порадою і під наглядом лікаря. Листя і корені використовують як сировину для фармакологічної промисловості. Листя заготовляють у червні, перед цвітінням, а корені – перед листопадом. Думаю така рослина прикрасить будь-який сад і до того ж ви матимете цілителя в саду.

В.В. Тибель,
с. Біла Криниця, Рівненська обл.

Груша: сорти осіннього строку достигання

БЕРЕ КРАСНОКУТСЬКА – осінній сорт, виведений на Краснокутській дослідній станції садівництва О.Є. Берендеєм.



Дерево середньоросле, утворює округло-конусоподібну крону, не загущується, добре піддається формуванню при мінімальному обрізуванні, яке полягає у вкорочуванні та проріджуванні однорічних гілочок.

Сорт зимостійкий, стійкий до парші. Сумісний з айвою.

У плодоношення вступає на 5–6-й рік після садіння в сад, при перещепленні крони дорослих дерев – на 2–3-й рік. Продуктивність висока, 10-річні дерева дають по 50–75 кг, а 15 річні – до 125 кг плодів з дерева.

Кращі запилювачі: Улюблена Клаппа, Зимова Ро, Ізюминка Криму.

Плоди від середнього розміру до великих, масою 180–250 г, правильної видовжено-грушоподібної форми, зеленувато-жовті, з суцільним бронзовим загаром, недостиглі – червоні.

М'якуш жовтуватий, ніжний, напівмаслянистий, соковитий, ароматний, кислувато-солодкий, відмінного смаку.

Дегустаційна оцінка – 4,5–4,8 бала.

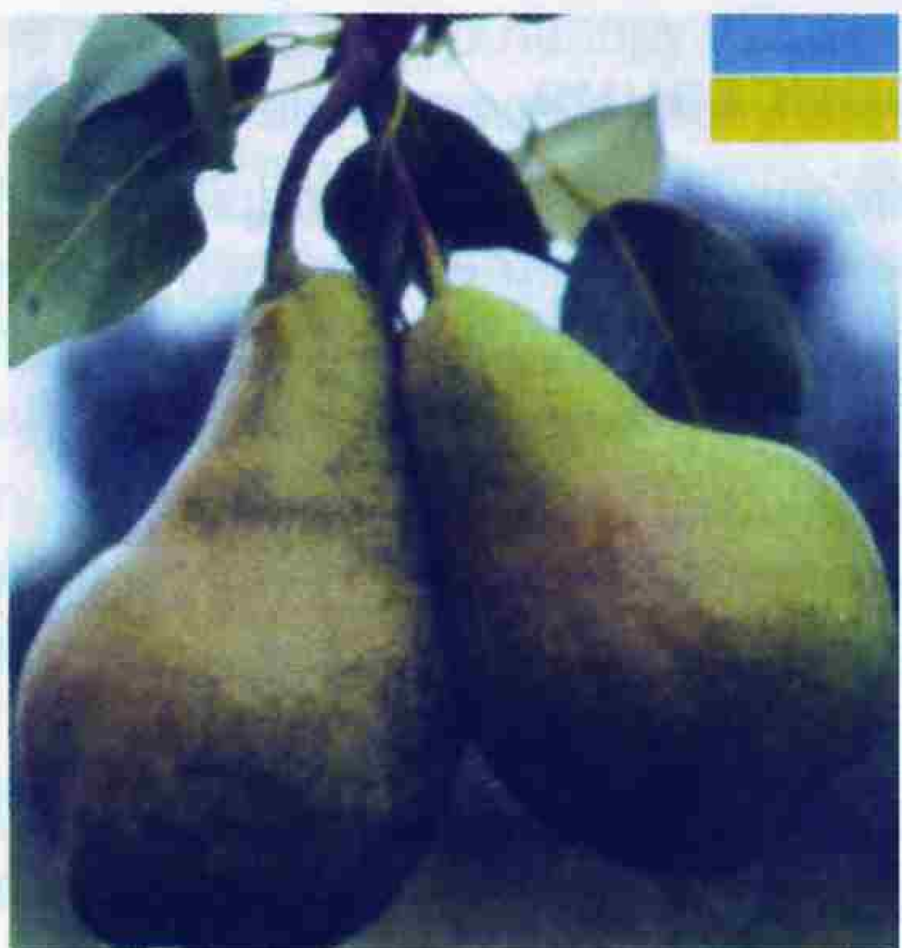
Знімальна стиглість плодів настає наприкінці вересня – на початку жовтня, споживча – через 10–15 днів.

Переваги: зимостійкість; стійкість до парші; ранній вступ у пору плодоношення; висока врожайність; відмінний смак плодів.

Недоліки: короткий споживчий термін.

Сорт широко поширений на аматорському рівні, може бути рекомендований для фермерських і приватних господарств, особливо в північно-східних регіонах, зважаючи на його підвищену зимостійкість.

БУКОВИНКА – осінній сорт, одержаний на Придністровській дослідній станції садівництва. Автор В.І. Сайко.



Дерево середньоросле, з вузькопірамідальною, середньої загущеності кроною. Скелетні гілки відходять від стовбура під кутом 35–40°. Пагоноутворювальна спроможність добра. Квіткові бруньки закладаються в основному на 2–4-річній деревині.

Відзначається дещо підвищеною вибагливістю до умов вирощування, особливо до тепла. Незважаючи на це, зимостійкість добра: в несприятливі для перезимівлі роки пошкодження штамбів і скелетних гілок не відмічено. Квітки і молода зав'язь при заморозках мінус 3°С були значно ушкоджені, що призвело до зниження врожаю. Стійкість до парші висока.

У плодоношення на насіннєвій підщепі вступає на 5-й рік після садіння в сад. В 9-річному віці урожай з одного дерева становив 39,5 кг, що на 10% перевищувало урожай контрольного сорту Конференція. Сумісність з айвою добра. Урожай на айві ВА-29 в п'ятирічному віці становив 5,2 кг/дер.

Потенційні запилювачі: Малівчанка, Конференція, Говерла, Улюблена Клаппа.

Плоди великі, середня маса 195–200 г, на айві – 270–310 г, грушоподібної форми, з бугорчастою, а від місця найбільшого діаметра до чашечки – широкоребристою поверхнею.

Шкірочка тонка, ніжна, але міцна, масляниста, блискуча, у період знімальної стиглості зеленувато-жовта, у споживчій – світло-жовта, інколи з легким золотистим загаром на сонячному боці. Підшкірні цятки зелені або світло-коричневі, численні, середнього розміру або дрібні. По всьому плоду розкидані невеликі іржаві плями.

М'якуш білий або кремуватий, щільний, ніжний, соковитий, маслянистий, таючий, солодкий з легкою кислинкою, високих смакових якостей.

Дегустаційна оцінка – 4,8–4,9 бала.

Знімальна стиглість плодів настає в другій половині вересня, споживча – в жовтні. У холодильниках плоди можуть зберігатися до середини січня.

Переваги: швидкоплідність; висока врожайність; стійкість до парші; привабливий зовнішній вигляд і високі смакові якості плодів.

Недоліки: часткове обпадання плодів при запізнілому зніманні; вибагливість до ґрунтово-кліматичних умов.

Сорт районований у зоні Лісостепу. За комплексом позитивних ознак заслуговує на широке використання в приватних і промислових насадженнях південних регіонів.

ВЕРЕСНЕВЕ ДЕВО – осінній сорт, одержаний в ІС УААН у 1997 р. Автори М. В. Матвієнко, П. В. Кондратенко.



Основні відмінності від сорту Дево, який був введений у культуру К.А. Грейнером (G.A. Greiner, США) в 1947 р. і який імовірно походив від сорту Фаворитка (Улюблена Клаппа) такі: сумісність з айвою, стриманіша сила росту дерев, кращі смакові якості плодів, придатність плодів до тривалого зберігання в регульованих умовах без втрати смакових якостей.

(Закінчення на с.33)

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

ГОСПОДАР

ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

Водонепроникний бетон і штукатурка

Водонепроникність бетону залежить від щільності його структури, тобто відсутності пор і порожнин, які утворюються внаслідок неправильного підбору вихідних матеріалів і гранулометричного (зернового) складу заповнювачів, недостатнього ущільнення бетонної суміші й особливо від надлишкової кількості води, бо коли згодом вона випарується, на цьому місці залишаться пори, порожнини, сполучені капіляри, які й стануть основними шляхами фільтрації.

Важливим фактором створення водонепроникного бетону є водоцементне відношення – відношення маси води до маси цементу, яке має становити 70–80:100%. У будівельних роботах ця вода називається водою замішування.

Доволі щільний бетон, який легко трамбується одержують, якщо кількість гравію (щебеню) не перевищує більш ніж удвічі кількість піску. Найменша пористість і задовільна здатність зберігати певну форму бетону досягаються при використанні піску, в якому частка зерен діаметром 0,25 мм становить приблизно 25% від загальної маси, діаметром 1 мм –25% і діаметром до 3 мм – 50%. Кількість цементу має бути такою, щоб він заповнював усі порожнини (пори) між частками піску й, крім того, обволікав кожну піщинку.

При індивідуальному будівництві немає необхідності застосовувати високомарочні цементи – вони дорогі й вимогливі до умов зберігання. Можна взяти цемент марки 300 або 400, але обов'язково свіжовиготовлений. Перед використанням цемент рекомендується просіяти через сито з вічками 1 х 1 мм для видалення грудок, які утворилися під час зберігання.

Загальний обсяг дрібнозернистого гравію має становити не менше 20% обсягу грубозернистого. Слід підбирати заповнювачі з щільної (непористої) породи. Наприклад, краще взяти щебінь із граніту, ніж з вапняку.

Немаловажливе значення при забезпеченні водонепроникності бетону мають умови тужавіння (гідратації) цементу. Кількість води беруть мінімальну, але при цьому має бути забезпечене швидке тужавіння й гарна пластичність бетону. Надлишкова волога утворить лише пори й порожнини в бетоні.

Склад бетону. Якість бетону при мінімальних витратах цементу залежить від пропорції складових частин – піску й гравію (щебеню). Оптимальне співвідношення 1:1:4 або 1:1:3. Для одержання пластичного бетону суміш дуже ретельно перемішують і розбавляють водою замішування. При цьому необхідно враховувати вологість піску, тому що після дощу він містить до 20% вологи й дозу води відповідно зменшують.

Мурують по можливості без перерв, для цього заздалегідь заготовляють весь необхідний матеріал і опалубку. Бетон найкраще готувати в спеціальному ящику із днищем з листової сталі.

Спочатку відмірюють необхідну кількість піску, висипають його в ящик, додають цемент і перелопачують по черзі в протилежних напрямках до одержання однорідної маси, за забарвленням близьким до цементу. Додають воду, ще раз перелопачують, засипають щебінь й знову перелопачують. У такий спосіб можна одержати доволі щільний і водонепроникний бетон для виконання конструкцій товщиною від 10 до 38 см.

Прискорюють тужавіння бетону, використовуючи так званий парниковий ефект, для чого конструкції щільно вкривають поліетиленовою плівкою.

Якщо міцність бетону все-таки виявиться низькою, необхідно вжити таких заходів: зменшити кількість води, залишаючи обсяг цементу без зміни, тобто одержати жирніший склад або ж зменшити кількість піску й настільки ж збільшити кількість щебеню.

Г. Ткаченко

Контроль температури в печі

Я і чимало знайомих людей з великою цікавістю читаємо журнал "Дім, сад, город". Багато корисних порад міститься в ньому від фахівців, а також аматорів.

Хочеться і мені поділитися невеличким винаходом, яким я користуюсь, допомагаючи дружині. Впевнений, що ним зацікавляться читачі журналу. У народі дуже цінується такий опалювальний прилад, як піч (тепер її називають теплогенератор). Давним-давно ще наші предки змайстрували її. Навіть не буде перебільшенням сказати: вона відіграла чималу роль у виживанні, бо водночас у ній готували їжу, обігрівались і лікувались. Вона доволі економна, тому буде ще довго існувати.

Звичайно, користуватися нею треба вміло. У наших господинь часом виникають труднощі у визначенні ступеня готовності печі до випікання чи варіння, вгадати, чи достатньо дров.

Мені прийшла думка трохи вдосконалити процес температурного контролю. Я встановив у кутку між аркою входу в піч і боковою стіною термоелемент (називають ще термопарою), який використовується у котельнях для визначення температури води в обігрівальній системі.

Під час розпалювання дров стрілка приладу поволі відхиляється на кольорових секторах шкали аж до більш ніж середньої помітки.

А після того, як дрова прогорять, слід поставити заслінку, то стрілка переміщується у третій сектор.

Зрозуміло, треба трохи призвичаїтись до цих, так званих вимірювань, але варто поєднати технічний прогрес з досвідом наших предків. Контроль за температурним режимом особливо необхідний при консервуванні продуктів, щоб праця була гарантованою і надійною. Запропонована мною ідея безперечно добре слугуватиме цьому.

В.В. Мякушко,
вул. Леніна, 104, кв. 1
смт Муровані Курилівці, Вінницької обл., 23400

ЯКІ ПРОДУКТИ ВАРТО ЗБЕРІГАТИ В ХОЛОДИЛЬНИКУ

КРАЩЕ МІСЦЕ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ШВИДКОПСУВНИХ ПРОДУКТІВ – ХОЛОДИЛЬНИК

Харчові продукти під час зберігання можуть псуватися під дією кисню й сонячного світла, недостатньої або надмірної вологості повітря.

Однак основними причинами псування є мікробіологічні й біохімічні чинники.

Одним з ефективних і поширених засобів збереження якості продуктів є зниження їхньої температури. При цьому знижуються життєдіяльність мікроорганізмів і активність тканинних ферментів, що сповільнює природні процеси, які відбуваються у продуктах (автоліз м'яса, дихання і достигання плодів тощо).

Домашній холодильник є тим місцем, де сухо (надлишок водяної пари осідає у вигляді інею на випарнику), холодно й темно.

Близька до нуля позитивна температура (у холодильній камері) гарантує збереження швидкопсувних продуктів упродовж установлених для них термінів.

Варто мати на увазі, що на температуру в холодильній камері впливає температура повітря в приміщенні. Чим тепліше в кімнаті, тим вища температура створюється в камері холодильника. Якщо в кімнаті плюс 25°С, то в камері не вдається одержати температуру нижче 3°С, а при температурі 30°С – нижче 8°С.

Місце для розташування холодильника треба вибирати найпрохолодніше, добре провітрюване й звичайно ж подалі від радіаторів центрального опалення, плити, печей. За дотримання цих умов тепло, яке виділяє холодильник (вся споживана холодильником енергія перетворюється на тепло), буде повніше й швидше відводитися від нього. Це, як ми вже знаємо, вигідно й з економічного погляду – споживання електроенергії в цьому разі мінімальне.

У ЧОМУ ЗБЕРІГАТИ ПРОДУКТИ В ХОЛОДИЛЬНИКУ

Найзручнішим посудом для зберігання харчових продуктів у холодильнику є поліетиленові пакети, емальовані й пластмасові прямокутні ванночки. Такі ванночки зручно розміщувати на поличках, легко встановлювати й виймати, добре мити. Вони мають достатню ємність. У них можна зберігати найрізноманітніші продукти.

Зручною тарою для зберігання продуктів у холодильнику є мішки з поліетиленової плівки. При цьому варто використовувати тільки ті мішки, які випускає промисловість спеціально для харчових продуктів. Застосування будь-яких інших поліетиленових пакетів, наприклад призначених для текстильних виробів, небезпечне, оскільки можлива міграція в харчовий продукт пластифікаторів та інших хімічних речовин. Поліетиленовий пакет надійно не пропускає вологу, але якоюсь мірою є проникним для газів. Тому продукту в ньому трохи легше "дихати". Особливо гарний поліетилен для зберігання невеликих кількостей плодів і овочів. При цьому овочі й плоди достигають, витрачають цукри, втрачають вологу, виділяють вуглекислий газ, який накопичується в закритому поліетиленовому пакеті, сповільнює обмінні процеси й



запобігає передчасному псуванню продуктів. Приблизно так само діє "індивідуальна упаковка" з пергаментного або промасленого паперу, що допомагає продовжити життя, наприклад, яблук. Однак зберігати у холодильнику продукти в паперовій упаковці небажано з двох причин: по-перше, вони займають багато місця, їх важко відшукати й виймати, по-друге, порушується нормальна циркуляція повітря всередині камери й у результаті погіршуються умови зберігання продуктів.

Каструлі, судочки, тарілки звичайної форми – невідповідний посуд для зберігання продуктів у холодильнику: у цьому разі обсяг камери використовується непродуктивно.

Нарешті, є продукти, для яких просто протипоказані окремі види посуду. Так, масло й жирні продукти не можна зберігати в поліетиленовому посуді, оскільки вони швидко псуються. Від тривалого зберігання в алюмінієвій тарі молоко набуває неприємного присмаку.

Упаковка продуктів у холодильнику має одночасно захищати продукти від висихання, поглинання сторонніх запахів і від доступу кисню, котрий підтримує біохімічні процеси й пришвидшує старіння.

Не варто довго зберігати в холодильнику будь-що у відкритих консервних банках.

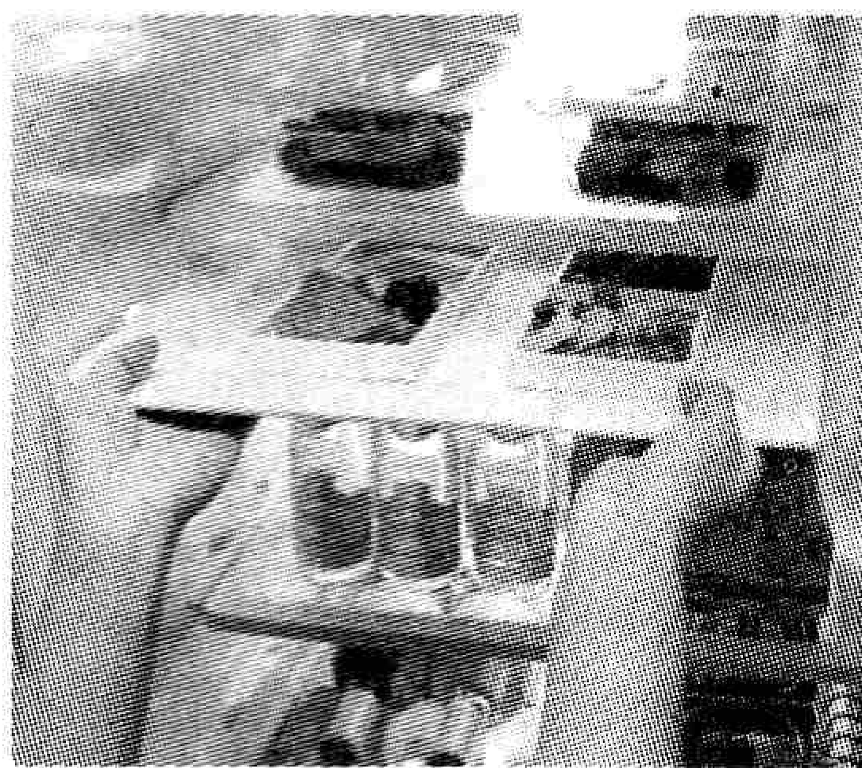
І ще нюанс. Перш ніж упакувати продукти, їх і тару краще трохи потримати в холодильнику окремо, щоб охолодити. Інакше незабаром усередині упаковки, особливо

на овочах, з'явиться конденсована волога й вони швидше зіпсуються.

Хліб можна купувати про запас майже на тиждень і зберігати в холодильнику в щільно закупореній коробці: вона не дасть зачерствіти, а низька температура убереже від цвілі. А в морозилці хліб зберігається свіжим місяцями. Зручніше заморожувати його заздалегідь нарізаним. Тоді берете скільки потрібно скибочок, укладаєте в закритий посуд і певний час тримаєте в теплі.

У морозильній камері відмінно зберігаються пироги, що залишилися від свята, кекси, рулети. Щільно загорніть їх у поліетилен або фольгу, щоб туди не проникало повітря. Коли знадобиться, не розморожуючи, підігрійте в духовці в закритому посуді – і ніхто не повірить, що їх не спекли тільки-но. Правда, ця порада не стосується пирогів з капустою, цибулею, яйцями – заморожування погіршує смак цих начинок.

ЯК ЗБЕРІГАТИ ПРОДУКТИ В ХОЛОДИЛЬНИКУ



Ви, напевно, помічали, що продукти, які зберігаються в холодильнику, всихають набагато швидше, ніж у звичайних умовах. Пояснюється це тим, що повітря в холодильній камері завжди дуже сухе, а в сухому повітрі випаровування пришвидшується. Висихання, зазвичай, супроводжується погіршенням якості продукту. Щоб цього не відбулося, продукти необхідно зберігати в щільно закритому посуді. Крім того, зберігання продуктів у щільно закритому посуді дає змогу, по-перше, уникнути доторкання сирої й готової їжі, що дуже важливо для профілактики отруєнь, а по-друге, запобігти появі в продукту стороннього, невластивого йому запаху. Не менш важливо правильно підготувати продукти до зберігання. Поміщати їх у холодильник треба лише після того, як вони охололи. Гарячі продукти порушують тепловий режим холодильної камери, при цьому пришвидшується обростання випарника інеєм.

За дефіциту часу для швидкого попереднього охолодження продуктів найкраще скористатися водою. Холодну воду варто налити в більшу ємкість, наприклад у широкий таз, у який поставити каструлю, бідони або інший посуд з гарячими продуктами. Воду з таза в міру нагрівання виливають і замінюють новою.

Зберігаючи різні продукти у холодильнику, слід дотримуватися певних правил.

Для короткотермінового зберігання (протягом дня) м'ясо, птицю можна розміщувати в холодильному відділенні. При цьому варто загортати не в поліетилен й інші плівки, які погано пропускають вологу й повітря, а в пергаментний папір.

Фарш не рекомендується зберігати більше 12 годин. Краще приготувати з нього котлети або фрикадельки. Смаженими або вареними вони можуть зберігатися ще добу.

М'ясо в холодильнику не висохне й довше збережеться свіжим, якщо його змастити з усіх боків олією.

Безпечні терміни зберігання м'яса, м'ясних продуктів, птиці, риби в холодильнику:

Сире м'ясо шматком	2 доби
М'ясні напівфабрикати: без панірування (біфштекс, антрекоти та ін.)	1,5 доби
Паніровані вироби	1 доба
Гуляш, бефстроганов та ін.	18 год
М'ясний фарш і вироби з нього	6 год
Готові вироби (котлети, печеня)	1 доба
Млинчики з м'ясом	6 год.
Сосиски, сардельки	3 доби
Курка	2 доби
Риба (напівфабрикат)	1,5 доби
Риба смажена	2 доби

Фрукти перед укладанням у холодильник рекомендується помити й витерти, а потім помістити в спеціально призначений для цієї мети посуд.

Яблука, заздалегідь охолодивши, зберігають у зав'язаних пакетах. Але мити й протирати їх не треба, щоб не порушити восковий наліт на шкірочці, що захищає від псування. У пакет кладуть тільки неушкоджені плоди, без пом'ятих боків і потемнілих місць.

Овочі й зелень перед розміщенням у холодильник потрібно помити або обприскати водою. Непотрібні їхні частини, наприклад бадилля коренеплодів, слід відрізати. Воду після миття треба ретельно стріпнути. Після такої підготовки овочі рекомендується укласти в підходящий за формою посуд і закрити кришкою. Можна зберігати овочі й у поліетиленових кульках або загорнутими в пергаментний папір. Оброблені й покладені в такий спосіб овочі зберігають повну свіжість упродовж кількох днів.

Зелену цибулю слід зберігати непромитою. Однак для зберігання протягом кількох днів її потрібно злегка збризкати водою, укласти в поліетиленовий кульок і тримати в холодильнику (так само салат, шпинат, щавель, кріп).

Щоб якомога довше зберегти огірки або молоді кабачки, помідори, баклажани, можна укласти їх у поліетиленовий кульок або емальовану ванночку й тримати, не накриваючи кришкою, на нижній поличці холодильника.

Якщо зелень петрушки потрібно зберегти протягом кількох днів, необхідно збризкати її водою, покласти в поліетиленовий пакет і тримати в холодильнику.

Редиску зберігати тільки в холодильнику, де вона зберігається 2–3 дні. Замочувати зів'ялі коренеплоди даремно. Під час зберігання змочувати можна тільки бадилля.

Овочі в холодильнику довго залишаться свіжими, якщо в контейнер, де вони зберігаються, помістити суху губку, яка вбиратиме вологу, а дно контейнера застелити папером.

КОЖНОМУ ПРОДУКТУ СВОЄ МІСЦЕ В ХОЛОДИЛЬНИКУ

Перш ніж зачинити дверцята холодильника, подумайте, чи не перекласти залишений там продукт в інше відділення, поки не пізно.

Завдяки вільній циркуляції повітря усередині холодильної камери в різних її зонах установлюється різна температура: від 0°С безпосередньо під морозильною камерою до +8–9°С у нижній частині холодильника, звичайно відокремленої склом.

Свіже м'ясо, птицю й рибу для короткочасного зберігання бажано розміщувати на верхній полиці. Тут найкраще зберігаються також сири й вершкове масло.

Фрукти й овочі зберігають у нижній частині холодильника – у спеціальних ємностях під склом.

Соління й маринади добре зберігаються на нижній полиці.

Вина, фруктові й мінеральні води найкраще зберігаються за температури від + 4 до + 8 °С у спеціальному відсіку на дверцятах холодильника.

Слід пам'ятати, що надмірне охолодження деяких продуктів погіршує їхні смакові якості.

ЩО ВІДБУВАЄТЬСЯ ІЗ ПРОДУКТАМИ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ ЇХ У ХОЛОДИЛЬНИКУ

Харчові продукти чутливі до впливу температури. Продукти харчування краще зберігаються за постійної температури. Ідеальна температура охолодження залежить від структури продукту й від кількості води, яка міститься в ньому. М'ясо, риба й коренеплоди віддають перевагу температурі від 0 до +4°С. За вищої температури коренеплоди в'януть, а ферменти, які містяться в м'ясі й рибі, починають руйнувати м'язові волокна. Промита листкова зелень полюбляє температуру від +2 до +5°С, особливо якщо вона зберігається в просторому поліетиленовому пакеті, тим часом як чутливіші харчові продукти за таких температур псуються. Більшість овочів віддають перевагу температурі +9°С.

Найкращим місцем для тривалого зберігання харчових продуктів є морозильник. Процес руйнування триває й там, однак набагато повільніше. Якщо сирі продукти або страви зберігаються за температури +20°С, то їхнє вживання не мине для вас безслідно. Вони втратять якість завчасно.

Якщо температура заморожування недостатньо низька, то крижані кристали руйнують клітини продукту, який заморожуєте. Після відтавання такий продукт не зможе утримати рідину, яка міститься в ньому. І навіть найкращий у світі кухар не зможе врятувати суху рибу, несмачне м'ясо, м'які овочі й м'яті ягоди.

У більшості людей склалося глибоке переконання в тому, що під час зберігання продуктів у холодильнику припиняються обмінні процеси, а також життєдіяльність мікроорганізмів і що через тиждень і навіть через місяць якість продуктів не зміниться. Це доволі небезпечна омана. У рослинних продуктах, котрі зберігаються в холодильнику, відбувається обмін речовин, а в м'ясних і рибних тривають ферментативні процеси, що не тільки погіршує первісну якість, а й може довести його до стану, небезпечного для здоров'я людини.

Пам'ятайте: холодильник не реанімація! Не можна зберігати в ньому продукти, особливо в незамороженому стані, і вважати, що вони не піддаються елементарному псуванню. Бульйон так само успішно скисає в холодильнику, як і на кухонному столі, тільки, звичайно, не за 5–6 годин, а за 3–4 доби.

Розвиток мікроорганізмів і вплив ферментів визначаються насамперед вмістом і станом води в продукті. Чим вища "вологість" продукту, тим активніше відбуваються процеси й тим менший термін його зберігання. Заморожені ж продукти, у яких вода перебуває у твердому, кристалічному стані (у вигляді льоду), можуть зберігатися доволі довго. Варто також знати, що у воді, яка міститься в харчових продуктах, розчинені різні мінеральні солі, вуглеводи й спирти, які істотно знижують температуру її замерзання. Тому температура початку кристалізації завжди нижча 0°С (але, зазвичай, не нижча –10 °С).

Отже, чим нижча температура зберігання продуктів, тим довше й без істотного погіршення якості вони можуть зберігатися.

ЧОМУ НЕ МІСЦЕ В ХОЛОДИЛЬНИКУ

Чи правильно ми вчиняємо, намагаючись засунути всі роздобуті продукти в холодильник? По-перше, через нестачу місця далеко не все вдається туди заштовхати. По-друге, далеко не всі продукти добре зберігаються за низьких температур.

ВАРЕННЯ, КОНСЕРВИ Й КОПЧЕНОСТІ чудово почуваються за кімнатної температури. Не займайте ними дефіцитний простір. Не мають потреби в ньому також ні картопля, ні ріпчаста цибуля, ні часник. Навіть навпаки, вони зберігаються там гірше, ніж поза ним. Помідори почуваються краще на холодильнику, а не всередині: це – південна культура, і холод їй ні до чого.

З цієї ж причини ДИНІ, ГАРБУЗИ, БАКЛАЖАНИ не стануть ліпшими від зберігання в холодильнику. Дині й гарбузи, якщо їхня шкірка не має пошкоджень і плям від забитих місць, навіть зимують на кухонній шафі й зберігають товарний вигляд і нормальний смак місяцями (а гарбуз навіть до весни). Баклажани – якщо ви хочете зберегти їх надовго, а консервувати ніколи – просто поріжте на кружальця й висушіть. Зберігайте, звичайно, без холодильника, нанизаними на нитку, як гриби. Відмінне овочеве рагу виходить узимку.

ТРОПІЧНІ ПЛОДИ, наприклад банани, ананаси, ківі, манго, тим більше не можна тримати в холодильнику. Не люблять цього також гранати й хурма. Краще загорніть їх у кілька шарів паперу й тримайте в сухому місці при кімнатній температурі, тоді й недостиглі фрукти поволі дійдуть до кондиції.

ВИНОГРАД однаково швидко буріє як у холодильнику, так і без нього. Наукою встановлено, що він почувається краще в розрідженій атмосфері, особливо якщо розрідження створювати періодично. А як цього домогтися в домашніх умовах – уже інша розмова...

ШОКОЛАДУ, ЦУКЕРКАМ холодильник протипоказаний. За низької температури на їхній поверхні виступає конденсат. Потім він висихає, і на поверхні залишаються дрібні кристалики цукру – шоколад "сивіє". Їсти його можна, але він уже не такий гарний і смачний. Якщо ж шоколад щільно запакований у поліетилен, то злощасний конденсат може довести його не лише до "посивіння", але й до цвілі.

Багато господарок люблять зберігати в холодильнику косметику: креми, туш для вій тощо. Цього робити не слід. До їхнього складу більшість виробників додають різні консерванти. Просто треба уважно вивчити умови й строки зберігання.

ЗАКОННІ МЕШКАНЦІ ХОЛОДИЛЬНИКА

М'ЯСО, ПТИЦЮ Й РИБУ, а також їхні напівфабрикати, призначені до приготування найближчим часом, можна тримати на найнижчій поличці холодильника. Звичайно це скляна кришка овочевого відділення. Деякі господарки воліють класти ці продукти на верхню полицю, ближче до випарника. Справді, там температура нижча. Але фа-

хівці, особливо медики, категорично не радять цього робити. Через випадкову краплю з відталого м'яса або риби, що потрапила на сир, молоко, ковбасу, ваші домашні ризикують одержати важке харчове отруєння.

Перед тим як покласти м'ясо й рибу в морозильну камеру, підготуйте одноразові порції й розкладіть в поліетиленові пакети. У кожний – записочку: м'ясо для печені, кістки на суп тощо. Так виходить ощадливіше: інакше, розморозивши великий шматок, доводиться без особливої потреби весь його пускати в діло. Знову заморожувати відтале м'ясо – означає безнадійно погіршити його якість. Воно стає сухим, твердим і несмачним. Зате риба таке обходження цілком терпить.

ЯЙЦЯ потрібно зберігати в холодильнику. Оптимально – за температури +2–4 °С. Ви повинні забезпечити їм доступ повітря. Найкраще укласти їх так, щоб вони не торкалися одне одного. Кладемо їх гострим кінцем донизу, щоб жовток перебував подалі від повітряної камери в широкому кінці яйця, – це дасть змогу їм довше зберігати свіжість. Яйця можна зберігати в холодильнику до трьох тижнів. Однак не слід забувати про те, що вони усмоктують запахи.

МОЛОЧНИМ ПРОДУКТАМ саме місце у холодильнику.

ЯК ЗБЕРІГАТИ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

Багато споживачів не мають чіткого уявлення про режими й терміни зберігання молочних продуктів. Недотримання ж правил їхнього зберігання може, як відомо, призвести до важких наслідків. Тому даємо кілька порад з цього питання.

Молоко в холодильнику рекомендується зберігати в закритому порцеляновому або скляному посуді. Пастеризоване молоко скисає в холодильнику взимку на третій, влітку – на другий день, а ось стерилізоване зберігається протягом 3–4 діб навіть після "відкорковування".

Сметана в холодильному відділенні залишається їстівною до чотирьох діб залежно від її первісної якості (більш "щільна", жирна – довше), сир і сирні вироби – не більше двох діб.

Масло й сир для поточного вживання варто тримати в ємкості з щільною кришкою (маслянці, сирниці) де-небудь у середині холодильного відділення, поблизу від дверцят.

Ось зразкові терміни зберігання молочних продуктів у домашньому холодильнику на середніх полках з температурою +2–6°С:

масло вершкове – 14–20 діб;

сири – 7–10 діб;

сир і вироби з нього – 3 доби;

кефір, кисляк, сметана й ін. – 3 доби;

молоко пастеризоване, розкрите стерилізоване, вершки – 2 доби.

Якщо виникла необхідність тривалого (протягом двох тижнів або місяця) зберігання молока, сиру, масла, твердого сиру, їх можна помістити в морозильне відділення холодильника або в морозильник. У холодильнику із двозірковим маркуванням вони добре зберігаються до шести тижнів, із тризірковим – до шести місяців. Однак варто пам'ятати, що після розморожування молоко втрачає свої первісні смакові якості. Сметана – занадто делікатний продукт, її заморожувати небажано, тому що після розморожування вона ніби розшаровується. Звичайно, і після цього вона залишається їстівної, але вигляд її не дуже-то привабливий. Якщо розфасовка дозволяє, можна спробувати зберігати сметану в піддоні, розташованому безпосередньо під випарником двозіркового холодильника: у ньому сметана не замерзне й збереже свої смакові властивості 2–3 тижні.

Ще про сир. Перед тим як покласти сир у холодильник, його варто щільно загорнути в пергаментний папір, поліетиленову плівку або поліетиленовий мішечок. Чим більші шматки сиру, тим краще й довше вони зберігаються. Тому призначений для зберігання сир не слід нарізати.

Засохлий сир стане м'яким, якщо його потримати в молоці. Щоб сир не висихав, можна загорнути його в серветку, змочену в солоній воді.

Плавлений сир у неушкодженій заводській упаковці може зберігатися без додаткової обгортки. Але початий шматок такого сиру обов'язково треба загортати.

ЯК ЗБЕРІГАТИ РИБНУ ПРОДУКЦІЮ

Риба дуже поживна, проста в приготуванні й відіграє важливу роль у сучасній кулінарії. Однак потрібно пам'ятати, що риба – продукт, який швидко псується. Зіпсована риба може стати причиною важкого отруєння.

Купуючи свіжу рибу, потрібно вибирати таку, у якої блискуча луска, зябра рожеві або червоні, очі випуклі й не мутні, із чорними зіницями й прозорою радужкою. Запах у свіжої риби чистий і приємний. Якщо ж луска тримається слабо, зябра брудно-бурого кольору – продукт явно не першої свіжості. А якщо з душком – тим більше. Єдиний виняток становлять акула й скат. Це пов'язано з тим, що після їхнього засинання починається активне виділення аміаку. М'ясо цих риб краще витримати 1–2 дні після вилову й тільки потім готувати. Всі інші види риб смачніші тільки-но виловлені. На жаль, частіше вони надходять до нас в охолодженому й свіжомороженому вигляді. Але м'ясо й після розморожування має бути пружним і міцним, хоча й м'яким. Якщо риба піддавалася заморожуванню кілька разів – вона розповзеться у вас під час приготування. З неї краще приготувати котлети або биточки.

Морожена риба, якщо вона добре проморожена, тверда й під час постукування видає дзвінкий звук. Її луска щільно прилягає до шкіри й не має пошкоджень і плям. У риби, яка не має луски, шкіра гладенька, очі випуклі. Свіжість мороженої риби можна визначити, якщо застромити в товщу її м'яса нагрітий в окропі ніж, а потім понюхати його. Свіжа риба має щільне м'ясо, при натисканні пальцем ямка на поверхні риби або зовсім не утвориться, або швидко зникає. Кинута у воду свіжа риба швидко тоне.

Вибираючи копчену продукцію стежте, щоб м'ясо було не склоподібним, не синім, без кров'яних прожилок. Колір його має бути білим або золотавим. Купуючи рибні консерви, уважно дивіться на дату випуску. Зазвичай, термін зберігання консервів два роки. Якщо є зміни, вони обумовлюються. Головне, щоб банка була нероздутою.

Крабові, рибні й інші палички купуйте тільки в магазинах! Харчові барвники й смакові добавки в цих продуктах абсолютно нешкідливі. Однак не зберігайте їх довше визначеного терміну.

Особлива розмова про нарізку. На імпортній продукції терміни зберігання проставлені точно. На вітчизняній іноді завищені. Запам'ятайте: шматочки у вакуумній упаковці зберігаються за температури від 0 до -4 °С не більше 20 діб; від -4 до -8 °С – не більше 30 діб.

Тепер у продажу багато ікри. Визначити, натуральна вона чи ні, можна, натиснувши на ікринку: з натуральної виділиться рідина, а в білкової склад однорідний. Якщо купуєте ікру розвісну – поцікавтеся строками зберігання. Щоб захистити кетову, паюсну або зернисту ікру від висихання, потрібно залити її тонким шаром олії й щільно закрити. Можна також покласти зверху ікри 2–3 шматочки лимона, посуд закрити папером і зав'язати. У такому вигляді ікра залишається свіжою 7– 10 днів.

Високопоживною їжею є морепродукти. До найчастіше використовуваних належать:

ракоподібні – краби, лангусти, омари, креветки й раки;
молюски – устриці, мідії й гребінці, кальмар і восьминіг;
голкошкірі – трепанг, голотурія й морські їжаки.

Для харчового використання морепродукти надходять у продаж живими, замороженими, вареними, у вигляді натуральних консервів, а також сушеними й в'яленими. З них можна приготувати багато різних кулінарних виробів: салати, супи, другі страви. У м'ясі безхребетних містяться незамінні амінокислоти, мікроелементи й вітаміни. За своєю поживністю вони значно перевершують м'ясо наземних тварин.

Але знайте, що морепродукти псуються швидше, ніж риба. Тому молюски й мідії продаються живими, а готувати їх краще в той же день, як ви їх купили. Краби, омари й креветки продаються найчастіше вже звареними, хоча й у замороженому вигляді. Свіжі морепродукти зберігаються в холодильнику лише один день. Якщо вирішите їх заморозити, майте на увазі, що морожені вони дуже відрізняються за смаком від свіжих.

Морепродукти слід загортати у фольгу або в пергаментний папір, щоб їхнім сильним запахом не просякли інші продукти.

Умови й строки зберігання деяких видів морепродуктів

Морепродукти	Температура, °С	Відносна вологість, %	Строк зберігання, міс.
Морські гребінці	Не вище –18	90–95	3
Краби	Не вище –18	90–95	3,5
Лангусти й омари	Не вище –18	90–95	4
Креветки	Не вище –18	90–95	6
Криль і трепанги	Не вище –18	90–95	12

Отже, ви переконалися, що зберігаючи рибну продукцію, необхідно бути дуже пильним. Як же її зберегти?

Свіжу рибу (як, до речі, і свіжі морепродукти) можна зберігати не більше доби в плюсовому відділенні при обов'язковій наступній кулінарній обробці перед уживанням або заморозити й зберігати в замороженому вигляді при температурі –18°С та нижче в морозильному відділенні "тризіркового" холодильника протягом терміну, який не перевищує чотирьох місяців для нежирної риби й два місяці – для жирної.

Придбану заморожену рибу потрібно зберігати за умов, зазначених для замороженої продукції.

Солону й мариновану рибу варто зберігати в скляній тарі, щільно, але не герметично закупореній, у плюсовому відділенні холодильника упродовж 3 місяців.

Рибу гарячого копчення в плюсовому відділенні холодильника можна зберігати не більше двох діб.

Готові вироби промислового виготовлення потрібно зберігати суворо в умовах, зазначених на етикетках. Часто на них можна прочитати: "Зберігати при температурі від 0 до -5°С протягом..." або: "Від -2 до -6°С протягом..." і т.д. Цікаво, як це споживач може визначити у своєму холодильнику місце саме з такою температурою? Будемо відверті, таку температурну зону доволі важко виявити. Що порадити? В "однозірковому" холодильнику цю продукцію розташовуйте в морозильному відділенні, у холодильнику із двома й трьома зірочками – у висувному піддоні під морозильним відділенням (якщо такий є).

Рибні вироби домашнього приготування варто зберігати в плюсовому відділенні не більше чотирьох діб, але перед уживанням обов'язково провести термічну обробку протягом не менше 5 хвилин.

І останнє. Всі вироби – покупні й домашнього приготування (зокрема копчені та пастеризовані) – можуть бути збережені упродовж чотирьох тижнів у морозильному відділенні "двозіркового" холодильника й протягом трьох місяців у морозильному відділенні "тризіркового" холодильника або в морозильнику.

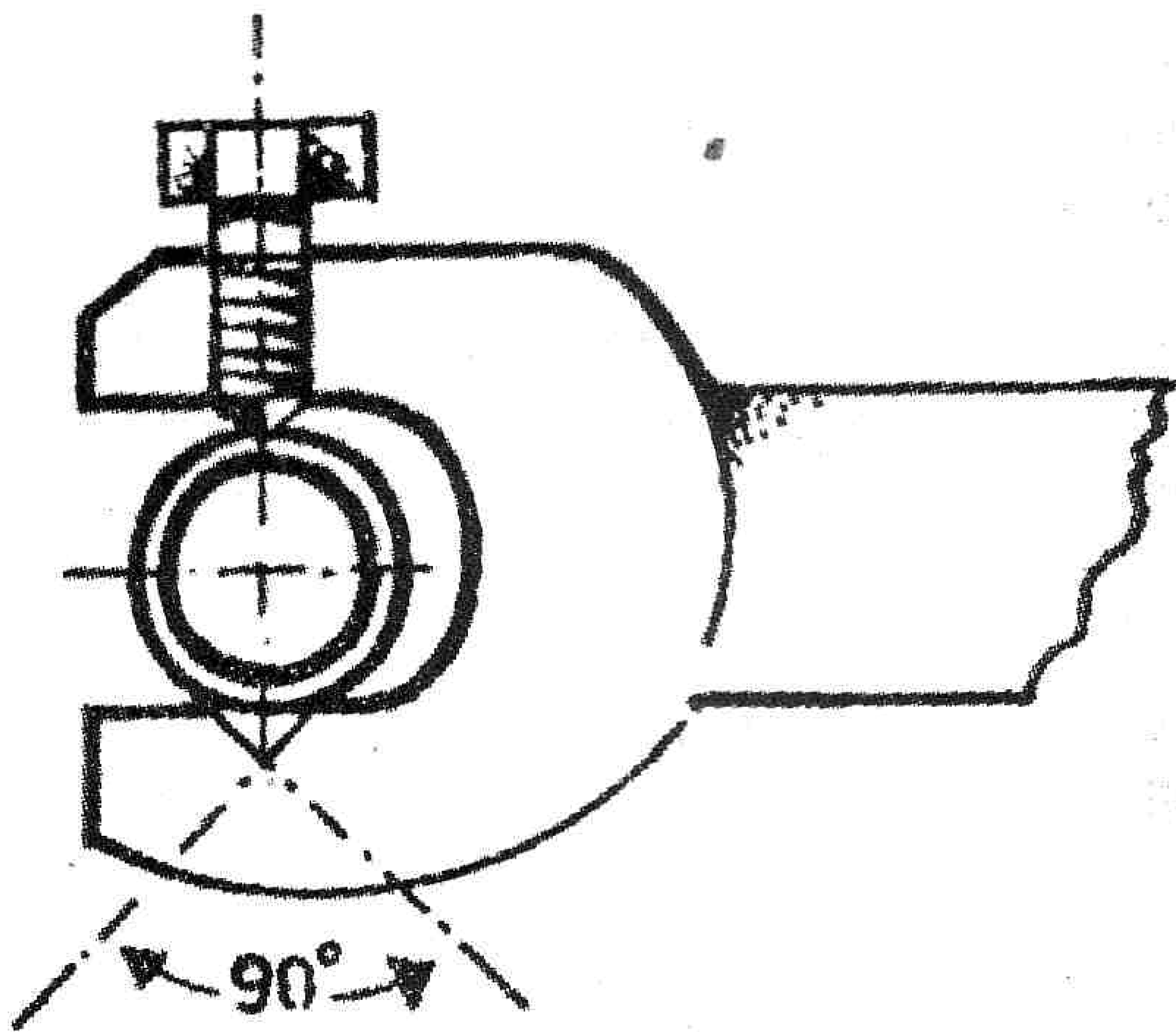
МАКСИМАЛЬНІ СТРОКИ ЗБЕРІГАННЯ ШВИДКОПСУВНИХ ПРОДУКТІВ У ХОЛОДИЛЬНИКУ

Продукти	Тривалість зберігання, год.
Бутерброди з ковбасою, шинкою, рибою	3
М'ясний фарш натуральний	6
Голубці, фаршировані м'ясом	6
Торти й тістечка з кремом із вершків	6
Торти й тістечка із заварним кремом	6
Холодці м'ясні й зварене м'ясо	12
Холодці рибні й холодець із риби	12
Котлети м'ясні, рубані; рибні, картопляні й овочеві	12
Ковбаси ліверні, кров'яні, зельці	12
Раки варені	12
Млинчики з м'ясом або сиром	12
Желе фруктове, молочне, вершкове	12
Вінегрети, салати незаправлені	12
Молоко в пляшках, пакетах, флягах	20
Вершки збиті	20
М'ясо відварене	24
Ковбаси варені, окіст, рулет	24
Пельмені	24
Курчата відварені	24
Риба порційна в сухарях	24
Оселедець рубаний	24
Кефір, кисляк	24
Сир і сирки	36
М'ясні напівфабрикати	36
М'ясо фасоване	36
М'ясо в шматках	48
М'ясо смажене	48
Риба смажена	48
Птиця смажена	48
Сосиски й сардельки	48
Ковбаси варені	72
Риба й рулет гарячого копчення	72
Сметана	72
Торти й тістечка з кремом із збитих білків або з фруктовим оздобленням	72

Підготувала ***Г. Коваленко***

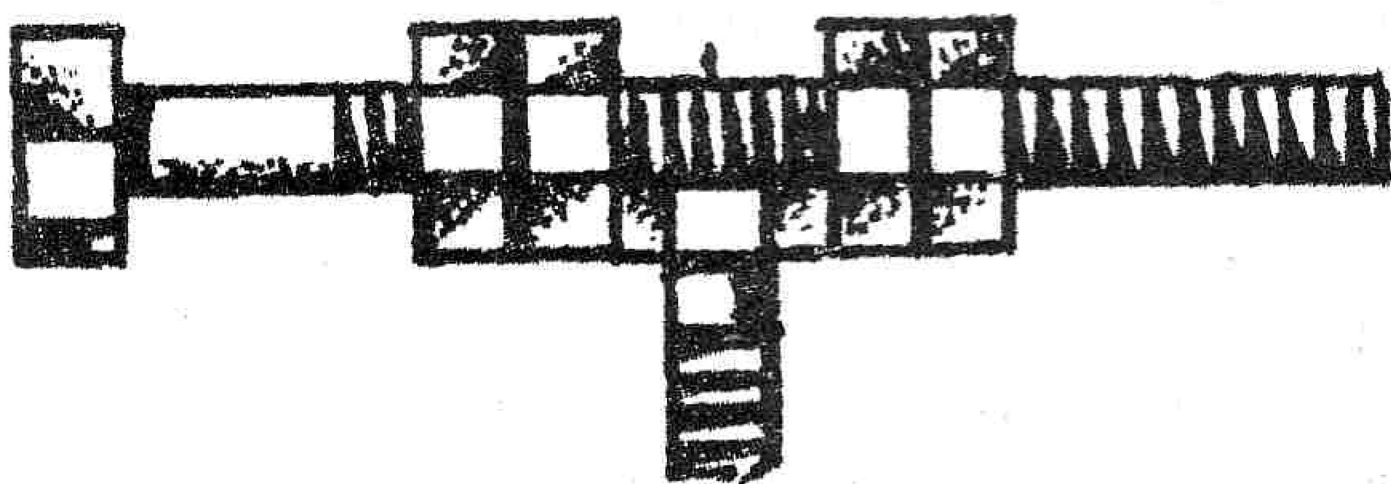
Поради молодому господарю

❖ Вам треба провернути круглу деталь (трубу), а під рукою є тільки гайковий ключ. Це завдання можна вирішити, обладнавши гайковий ключ болтом, як це показано на рисунку. Первісні функції ключа збережуться, а ваша домашня майстерня поповниться універсальним інструментом.

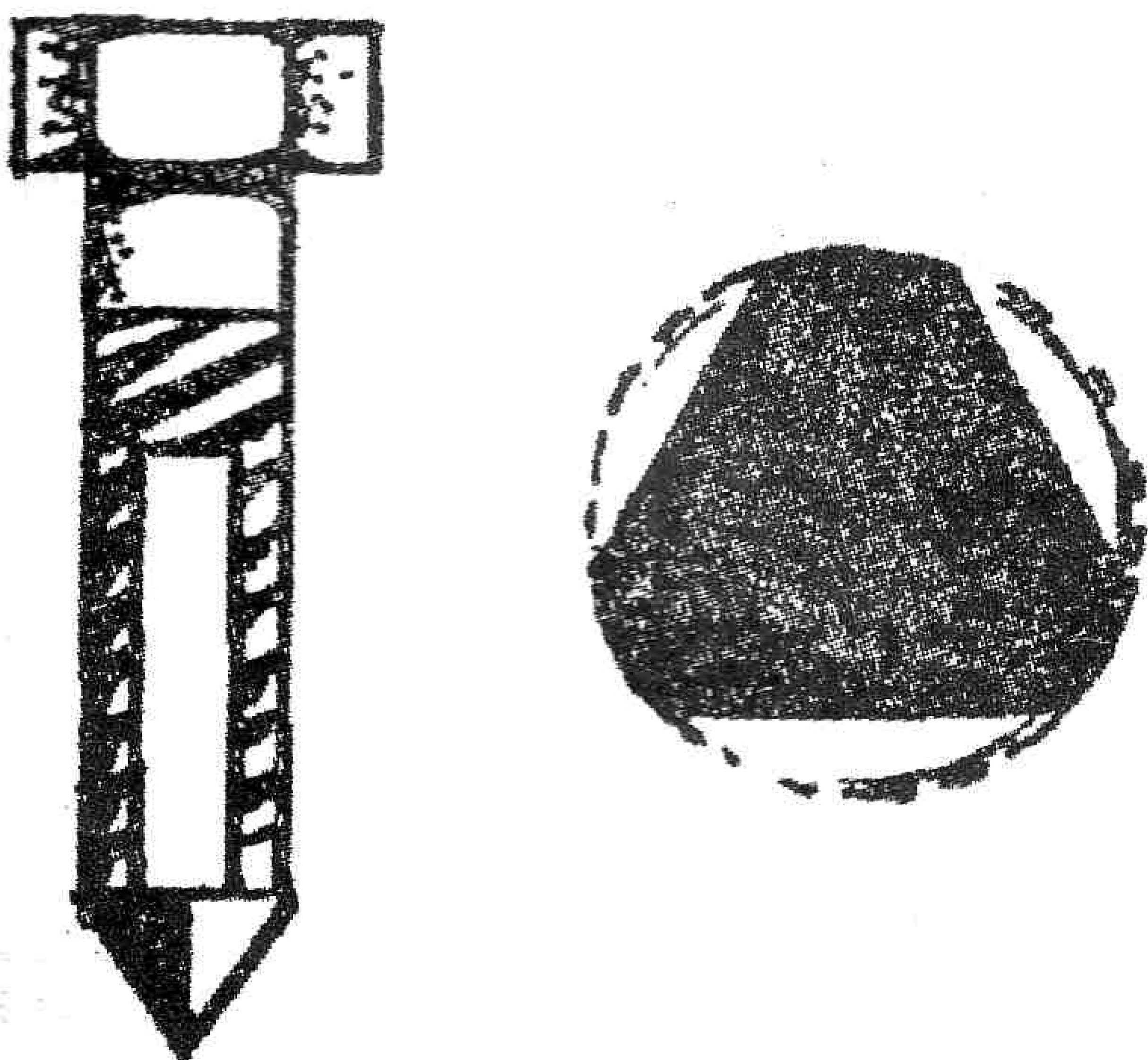


❖ Виконуючи теслярські роботи, вам знадобляться: рівень, ватерпас і важок (для перевірки вертикальності й горизонтальності встановлюваних деталей), лінійка (для проведення паралельних ліній під час вирублювання паза), рейсмус (для прокреслювання ліній при спаюванні дощок і для проведення рисок на дошках, розмітки шипів і вушок).

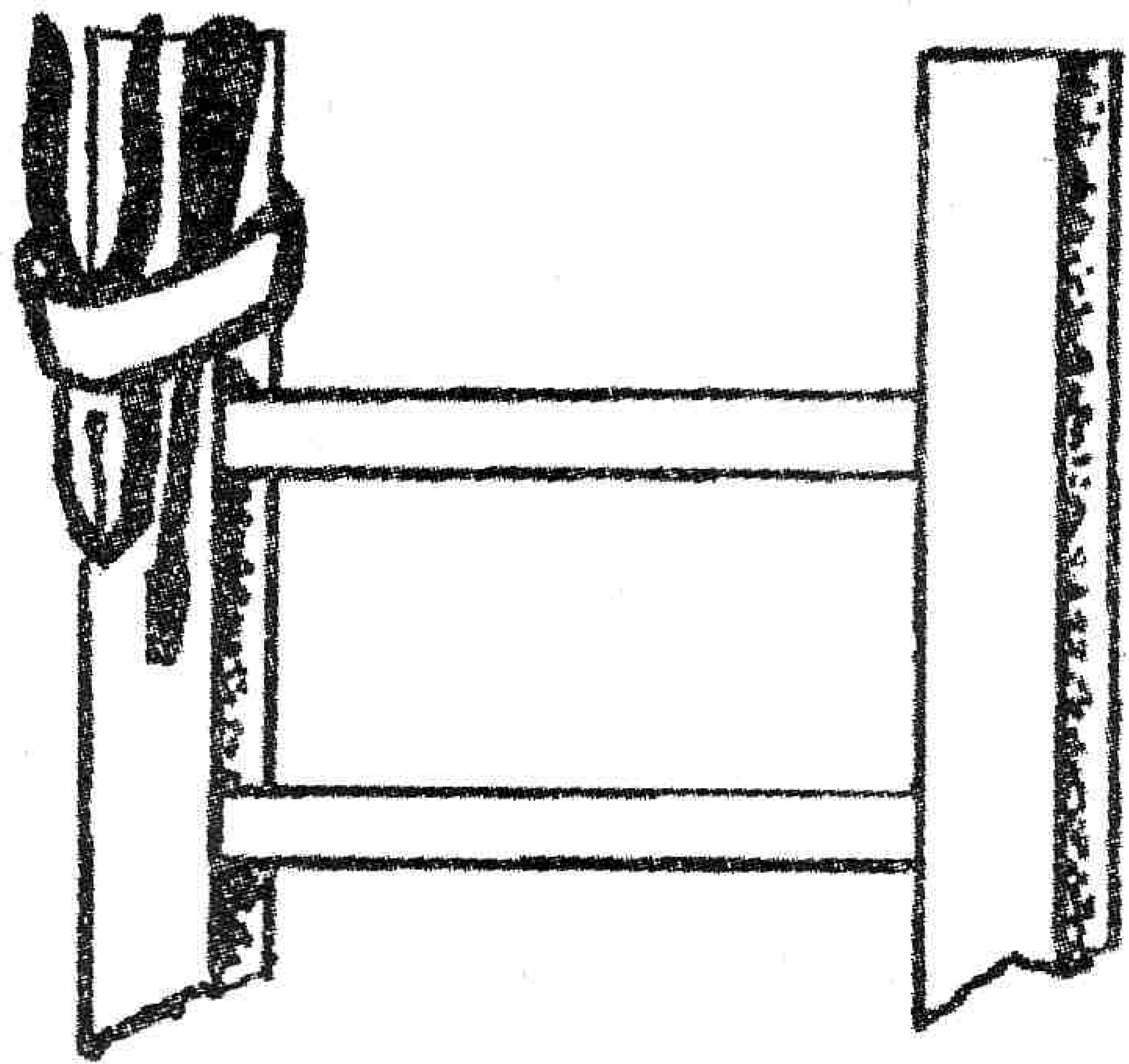
❖ Гайковий ключ може замінити болт із чотирма накрученими на нього гайками.



❖ Нарізати різьбу в пластмасовій або дерев'яній деталі можна за допомогою звичайного сталевого болта. Для цього із трьох боків болта спилюють три грані, кінець болта злегка загострюють і застосовують його замість мітчика.



❖ Гумова петля на одному з верхніх кінців сходів може служити прекрасним держаком для інструментів. Помістивши в ньому плоскогубці, викрутку, молоток, вам не доведеться зайвий раз спускатися зі сходів за забутим у поспіху інструментом.



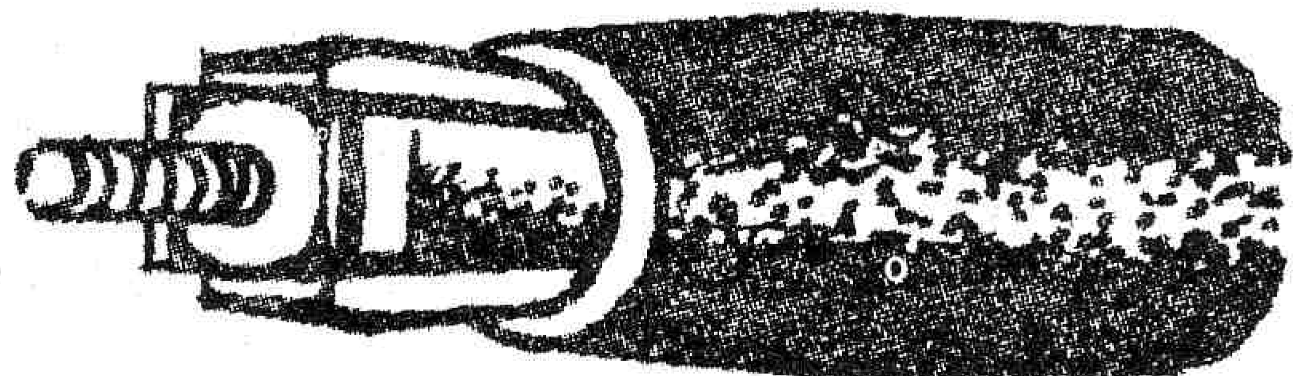
❖ Не дуже товстий лист заліза для даху можна розрізати звичайним консервним ножем. Зігніть лист по потрібній лінії, простукайте киянкою й ріжте консервним ножем, начебто розкриваєте консервну банку.

❖ Щоб правильно заточити пилку, її зуби перед заточенням обов'язково розводять. Звичайно розвод зубів роблять так, щоб ширина пропилу після заточки була в 1,5–2 рази більше за товщину полотна пилки. Зуби розводять простою розводкою зі сталевої пластини із прорізами: зуб захоплюють на 1/3 його висоти й відгинають. Відігнувши один зуб вправо, наступний треба відігнути вліво. Якщо після розведення окремі зуби виявляються відігнутими більше за інші, їх виправляють – відгинають в одну лінію з іншими.

❖ Зуби пилки треба заточувати з двох боків так, щоб верхівка зуба була повернута до зовнішнього боку полотна пилки. Напилком рухають тільки в один бік від верхівки зуба до його основи.

❖ Зуби пилки для поперечного розпилювання заточують напилком під кутом 45° до полотна пилки. Для змішаного розпилювання напилок спрямовують під кутом 50–60° до полотна пилки, заточуючи обидві грані прямим і зворотним ходом напилка.

❖ Особливо дрібну деталь (наприклад, ремонтуючи будильник чи телевізор) можна утримати за допомогою цангового олівця.



Зібрав і підготував до друку ***Г. Ткаченко***

Біодинамичний

Вересень



Діва 30.08 (9.17) – 1.09 (14.44)

У вересні садівники, городники і виноградарі підбивають підсумки своєї праці за поточний сільськогосподарський сезон, результатами якої мають бути щедрі врожаї овочевих та плодово-ягідних культур. На зберігання викопують моркву, столові буряки, редьку, селеру, кореневу петрушку тощо.

Дні під знаком Діви – сприятливий період для обробітку землі, підживлення рослин (особливо органікою) та боротьби з шкідниками, які живуть у землі, формуючого обрізування дерев і кущів.



Терези 1 (14.44) – 3 (20.09)

Ретельно готують приміщення і тару для зберігання плодів і овочів. Погріб дезінфікують і провітрюють. Для зберігання плодів бажано мати окреме приміщення, відгороджене цегляною стіною від овочевого складу, з налагодженою системою вентиляції та дверима, що щільно зачиняються.

У багатоквартирному будинку на балконі також можна влаштувати міні-льох для овочів. Для цього потрібен великий ящик-скриня, який виготовляють з подвійними стінками. Простір між ними заповнюють, зазвичай, пінопластом. Взимку слід подбати про утеплення ящика.

Дні під знаком Терезів сприятливі для висаджування та розмноження квіткових культур. Зібране в цей час насіння добре і довго зберігається.



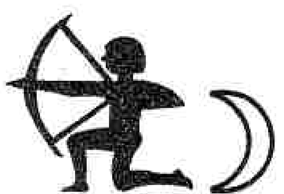
Скорпіон 3 (20.09) – 6 (10.11)

На городі продовжують викопувати моркву, редьку, буряки, дайкон. Щодо картоплі, то її не рекомендують викопувати в ці дні, бо вона може бути водянистою і під час зберігання набути неприємного смаку.

У садку знімають на зимове зберігання яблука і груші. Виконують омолоджувальне обрізування старих дерев.

Скорпіон сприяє росту й розвитку рослин. Усі рослини, посіяні або посаджені в ці дні, швидко сходять, ростуть високими й міцними, з могутньою кореневою системою, стебла й гілки можуть витримати рясний урожай великих плодів.

Сприятливий час для садіння винограду, овочевих і цибулинних рослин, консервування фруктів і овочів.



Стрілець 6 (10.11) – 8 (22.45)

Перша чверть Місяця – 7 (17.04)

Вирізують дику поросль сливи, вишні, ожини, малини, бузку, що виросла за літо. Знімають для зберігання яблука зимових сортів, збирають ягоди китайського лимонника, калини. Забирають з-під гілок яблуні й груші опори, знімають ловильні пояси. Обрізують декоративні кущі. Під час зростаючого Місяця коріння рослин мало реагує на пошкодження, але приживлюваність і життєва стійкість кореневої системи знижені, тому посаджені й пересаджені в цей період рослини потребують постійного догляду.

Консервують плоди та овочі, готують соки з фруктів.



Козеріг 8 (22.45) – 11 (10.20)

Козеріг – досить родючий і врожайний знак, особливо для озимих культур і зимових овочів. Ці дні ідеально підходять для роботи в саду та на городі – прополювання бур'янів, прокладання доріжок у саду, підзимового висівання різних культур. Можна завозити на поля органіку, боротися з підземними шкідниками.

Продовжують копати картоплю і коренеплоди для зберігання. Збирають капусту.

Якщо вирішили посадити плодові дерева восени, то необхідно зробити це не пізніше, як за місяць до замерзання ґрунту.

Дні під знаком Козерога сприятливі для домашньої консервації та закладання в погріб овочів на зберігання.



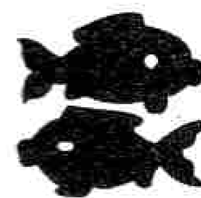
Водолій 11 (10.20) – 13 (19.04)

Цей знак Зодіаку вважається найнесприятливішим для росту і розвитку рослин, тож у ці дні краще не сіяти, не висаджувати й не пересаджувати ніякі рослини (насіння погано проростає, а дерева, посаджені у Водолії, виростають корявими й негарними). Однак у ці дні можна обприскувати й прищипувати, прополювати бур'яни, культивувати ґрунт, боротися з шкідниками, збирати врожай.

Вирізують поросль, збирають у компостну купу рослинні рештки.

Щоб знищити шкідників, які зимують у щілинах кори дерев, необхідно ретельно зішкребти відмерлу кору на штамбах і скелетних гілках плодових дерев.

А ще Водолій сприятливий для селекціонерів. Якщо необхідно отримати матеріал для селекції і виведення нового сорту, то робити це слід саме під цим знаком.



Риби 13 (19.04) – 16 (00.39)

○ **Повний Місяць – 15 (12.13)**

Готуються до проведення вологозарядкових поливів саду, термін виконання яких настає після закінчення вегетації дерев. Їх застосовують у роки з посушливою осінню, коли запас вологи в ґрунті недостатній. Такі поливи забезпечують не лише створення запасу вологи в ґрунті, а й кращу перезимівлю дерев, адже вологий ґрунт взимку промерзає на меншу глибину. І хоча в деяких регіонах України вологозарядкові поливи проводять наприкінці жовтня, але вже зараз необхідно підготуватися до цього, мати належні ємкості для води і вивчити ґрунтові умови з тим, щоб не порушити природну мінералізацію ґрунту.

У цей період надзвичайно ефективні полив і внесення добрив. А от пересаджувати, підживлювати й обрізувати рослини не варто, краще зайнятися виготовленням вина і фруктових соків.

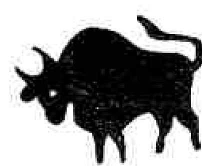
календар



Овен 16 (00.39) – 18 (3.56)

Продовжують збирати яблука, сливи, консервувати плоди й овочі. Слід пам'ятати, що збирати плоди зерняткових і кісточкових корисно вибірково. Завдяки цьому подовжується сезон споживання їх свіжими. Лише пізньостиглі сорти для зимового зберігання, зазвичай, збирають одноразово. Під час збирання не можна пошкоджувати плід. Особливо це стосується груш. Пошкодження навіть нігтем шкірочки призводить до загнивання. Не можна збирати яблука і груші без плодоніжки (це не стосується сливи й абрикоси, у яких при відділенні плодоніжки не пошкоджується плід).

Сприятливий час для зрізування квітів. А от від садіння й пересаджування будь-яких рослин краще відмовитися, бо в ці дні рослини дуже чутливі до найменших пошкоджень.



Телець 18 (3.56) – 20 (6.17)

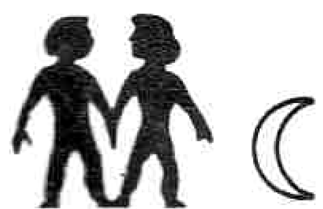
Висівають у ґрунт бульбочки багатоярусної цибулі, висаджують часник. Коренеплоди, посаджені в ці дні, краще зберігатимуться.

Фрукти, ягоди і овочі, зібрані в цей час, придатні для зимового зберігання, але слід подбати про ефективне зберігання зібраного врожаю садовини і городини.

У ці дні висаджують дерева й кущі, від яких потрібен "запас міцності" для перезимівлі. Посаджена рослина йде вгору не так швидко, але стає дуже стійкою.

Якщо ви запланували висадити на своїй ділянці сад чи навіть одне дерево восени, то слід заздалегідь (за місяць) викопати ями. При цьому ширина ями має бути 1–1,2 м, а глибина 60–70 см. Під час копання верхній родючий шар ґрунту складають окремо, щоб ним заправляти яму. В кожну яму вносять не менше двох відер перегною або 120–150 г суперфосфату, 60–75 г калійної солі, 100 г селітри. Добрива ретельно перемішують з ґрунтом.

У дні, коли Місяць убуває, добре закладати в ґрунт органічні добрива та знищувати шкідників, що живуть у землі.



Близнята 20 (6.17) – 22 (8.48)

Остання чверть Місяця – 22 (8.04)

Цей час несприятливий для садіння й пересаджування трав'янистих культур, але підходить для троянд, чагарників, витких рослин і рослин з вусами. Тож можна висаджувати суниці. При цьому розсаду знезаражують від суничного кліща. Для цього її опускають на 15 хв. у нагріту до 44–46° воду. Оскільки запліднені самки залазять під трилистки біля основи листкових черешків, то в нагріту воду занурюють надземну частину розсади, а корені залишають над водою. Після знезараження розсаду відразу ж висаджують у ґрунт.

Готують грядку під висаджування часнику, тюльпанів. Зрізують бадилля картоплі.

Цей час сприятливий для боротьби з бур'янами, бо пригнічується їхній ріст. Скошена в ці дні трава повільно відростає.

Можна збирати лікарські трави, готувати місце під газони і грядки, за необхідності пересаджувати виткі рослини й квіти.

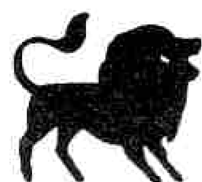


Рак 22 (8.48) – 24 (12.13)

Продовжують збирати зеленні культури для переробки, а також плоди обліпихи, китайського лимонника, яблук, слив. Але не забудьте продезінфікувати тару, особливо пластмасові відра, куди зазвичай збирають плоди й овочі, 1%-ним розчином формаліну.

Для тривалого зберігання плоди слід збирати в суху погоду і не тримати на сонці. Зібрані плоди відразу помістіть у холодильник або в погріб чи підвал, щоб вони охололи.

Сприятливий час для садіння винограду, ожини, малини, троянд. Ефективними будуть боротьба з наземними шкідниками, полив рослин, внесення добрив і підживлення. Кімнатні й балконні рослини також варто поливати. Можна підстригати газони й підживлювати квіти.



Лев 24 (12.13) – 26 (16.52)

Збирають насіння моркви, петрушки, селери, квітів. Висаджують троянди, конвалію, калину, флокси, китайський лимонник, живці смородини, порічок, аґрусу.

Прополювати й розпушувати ґрунт у ці дні необхідно дуже акуратно, аби не пошкодити коріння культурних рослин. У дні під знаком Лева не бажано шаткувати капусту для заквашування, а от заготівля трав для серцевих зборів, обрізування сухих гілок на деревах і кущах, зрізування квітів для букетів будуть успішними.



Діва 26 (16.52) – 28 (23.05)

У дні під знаком Діви слід приділити більше уваги квітнику. Висаджують тюльпани, нарциси, лілії, мускарі, гіацинти, підсніжники, крокуси, викопують коренебульби жоржин, гладіолусів, якщо з часу їх квітування минуло півтора місяця.

Сприятливий цей знак Зодіаку для розбивання саду або альпінарію. Можна садити низькорослі дерева і декоративні кущі, пересаджувати кімнатні рослини.



Терези 28 (23.05) – 1.10 (4.47)

Новий Місяць – 29 (11.12)

Перебуваючи у цьому знаку, Місяць надає рослинам підвищеної стійкості до інфекцій і шкідників. Сприятливий час для закладання бульб і насіння на зберігання.

Рекомендується знищення бур'янів і шкідників, видалення хворих і засохлих гілок, пагонів, рослин, вирізування дикої порослі тощо.

А от на Молодик (29.09) культурні рослини краще зайвий раз не чіпати, бо вони не отримають необхідної життєвої сили. Цей час несприятливий для пересаджування, підживлення, обрізування рослин. Дозволяється полив і легке розпушування ґрунту після поливу.

Органічному виробництву – законодавче забезпечення

Національна асоціація сільськогосподарських дорадчих служб України є активним учасником та організатором численних заходів, конференцій та науково-практичних семінарів з цього питання. Зокрема, Департаментом розвитку сільських територій Міністерства аграрної політики України та Національною асоціацією сільськогосподарських дорадчих служб України був організований науково-практичний семінар "Особливості надання суб'єктам господарювання на селі та сільському населенню соціально спрямованих дорадчих послуг з розвитку органічного виробництва та його законодавче забезпечення", що відбувся у червні 2008 року в Національному комплексі "Експоцентр України" у рамках ювілейної XX Міжнародної агропромислової виставки-ярмарку "Агро-2008" за фінансової підтримки Швейцарської агенції з розвитку та співробітництва.

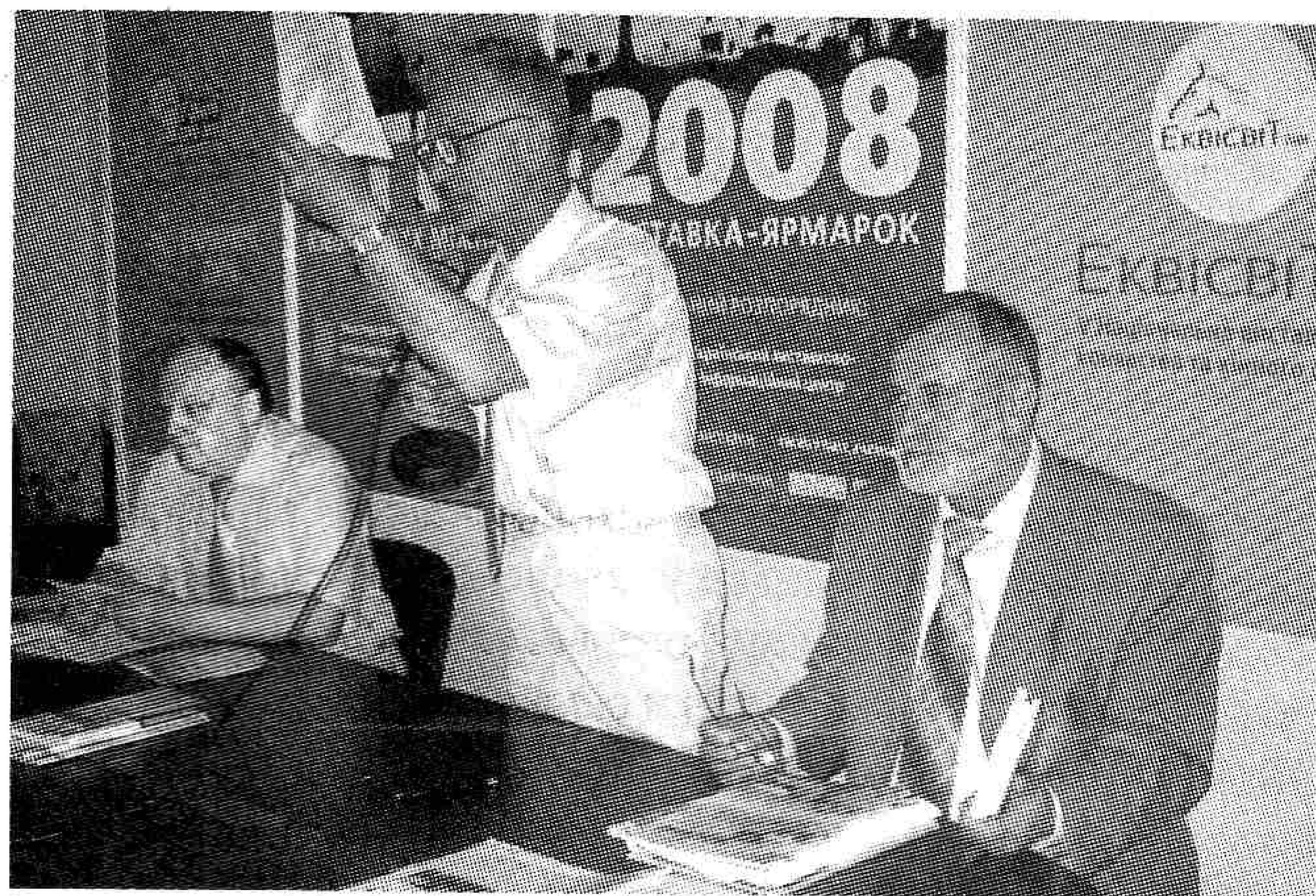


Фото 1. У президії (зліва направо): В.М. Шаповал, директор Департаменту розвитку сільських територій Міністерства аграрної політики України; М.Ф. Кропивко, віце-президент Національної асоціації сільськогосподарських дорадчих служб України, завідувач відділом ННЦ "Інститут аграрної економіки", академік УААН; Р.М. Шмідт, заступник Міністра аграрної політики України.

Цікавими та надзвичайно актуальними були виступи В. Жилкіна, начальника відділу загального землеробства, хімізації та меліорації земель Департаменту ринків рослинництва Міністерства аграрної політики України, який розповів про сучасний стан та перспективи розвитку органічного виробництва в Україні; Є. Милованова, голови правління Федерації органічного руху України, який визначив сутність органічного сільськогосподарського виробництва і повідомив про світовий досвід ведення такого виробництва. Про застосування органічного землеробства у Полтавській області розповів О. Сень, начальник Головного управління агропромислового розвитку Полтавської обласної державної адміністрації. Надзвичайно цікавим був виступ Р. Маркова, виконавчого директора Луганської обласної сільськогосподарської дорадчої служби, який розповів про перспективи впровадження органічного виробництва в Україні та роль дорадчих служб у наданні соціально спрямованих дорадчих послуг суб'єктам господарювання на селі та сільському населенню з цього питання.

Не менш корисними й пізнавальними були виступи інших учасників науково-практичного семінару. Однак більшість доповідачів у своїх виступах наголошували на тому, що українським сільгоспвиробникам, дорадникам, представникам владних структур тощо необхідно докладніше вивчати європейський досвід державної підтримки органічного сільськогосподарського виробництва, бо правовий аналіз українського законодавства свідчить про те, що воно ще далеке від досконалості.

Першочерговим завданням для забезпечення впровадження органічного землеробства в Україні було визнано опрацювання відповідної законодавчої та нормативної бази, максимально інтегрованої до норм і стандартів ЄС та IFOAM.

Важливим чинником у нормуванні органічного сектору є використання розробок IFOAM, як основи для державного регулювання органічної продукції, що дасть змогу вирішити проблему міжнародної узгодженості.

Розробка та прийняття законодавчої бази щодо органічного сільськогосподарського виробництва має бути нині одним з найпріорітетніших завдань держави, що надасть органічному сектору правового визначення, а його методи виробництва отримають офіційне визнання й унормування. Це дасть змогу органічному сільськогосподарському виробництву чітко ідентифікувати себе перед споживачем і гарантувати, що органічна продукція, яка виноситься на ринок, заслуговує на довіру – тобто дійсно є органічною продукцією з усіма відповідними перевагами для споживача, насамперед як здорова та екологічно чиста їжа.

Законодавство також має захистити малих і середніх фермерів, залучених до органічного сільського господарства, й забезпечити справедливу конкуренцію з іншими виробниками як в Україні, так і в інших країнах. Окрім того, Закон має сприяти органічному сектору, передбачивши фінансову підтримку в формі державних субсидій, агроекологічної програми, державних науково-дослідницьких програм тощо. Така політика захисту й підтримки стимулюватиме фермерів та агропідприємства до інвестицій, які є необхідними для переходу до органічного господарювання.

Основні проблеми, пов'язані із запровадженням органічного сільського господарства в Україні

Аналізуючи чинники, що стримують широке запровадження технологій органічного землеробства в Україні, можна об'єднати їх у три великі групи:

До соціально-психологічних проблем запровадження технологій органічного землеробства в Україні передусім слід віднести низький рівень обізнаності населення і виробників щодо органічного землеробства (розуміння головних ознак й особливостей цих технологій, переваг їх використання та можливих проблем у процесі впровадження).

Другою вагомою проблемою є низький рівень екологічної свідомості населення (насамперед сільського) та низька технологічна культура сільськогосподарського виробництва всіх рівнів, починаючи від особистого селянського господарства до великих аграрних об'єднань.

Крім браку освіти та екологічної свідомості, спостерігається небажання долати стійкі стереотипи, які склали-

ся за тривалий період інтенсифікації сільського господарства, та низький рівень інноваційної активності менеджерів та державних управлінських структур. Слід також враховувати складну демографічну ситуацію у сільській місцевості (депопуляція, вікова структура) та низький рівень життя сільського населення.

Поставлені в умови необхідності виживання люди з недовірою й осторогою сприймають усе нове й не бажають ризикувати тим, що вони мають.

До інституційно-правових проблем впровадження органічного землеробства в Україні належать:

❖ відсутність відповідної законодавчої й нормативної бази, передусім базового закону про органічне землеробство та сертифікацію органічної продукції, узгодженого з вимогами міжнародного законодавства;

❖ відсутність ефективної національної системи сертифікації та контролю органічних господарств і виробленої ними продукції;

❖ відсутність відповідної внутрішньої інфраструктури (асоціацій/ спілок/ осередків виробників органічної продукції);

❖ необхідність інтеграції в міжнародні структури (ЄС, IFOAM) та забезпечення доступу на зовнішні ринки органічної продукції;

❖ необхідність належного інформаційного забезпечення.

Особливий наголос слід зробити на необхідності розробити й запровадити національну гарантійну систему органічного сектора, яка має базуватися на міжнародних стандартах, що дасть змогу досягти її міжнародної еквівалентності, а також скористатися міжнародною інфраструктурою сертифікації й можливостями партнерств.

Крім вищезазначених завдань, існують проблеми, пов'язані з проведенням земельної реформи та паюванням земельного фонду: необхідність збереження великих за земельною площею господарств, неприпустимість об'єднання польових та ґрунтозахисних сівозмін чи подрібнення останніх. Будь-який перерозподіл і відведення площ сільськогосподарських земель слід виконувати на підставі проектів грунтозахисно-меліоративної просторової структури агроландшафту, наявних систем грунтозахисно-меліоративних заходів постійної дії.

Крім того, є два глобальні фактори, які блокують відродження українського АПК як внутрішнього джерела накопичення капіталу та „інвестиційного донора".

По-перше, це катастрофічний стан українських ґрунтів. Сьогодні в українських чорноземах вміст гумусу катастрофічно зменшується. Для того, щоб відновити 0,1 відсотка гумусу у грунті потрібно 30 років. За таких умов сільське господарство автоматично потрапляє в тотальну залежність від машинних та хімічних технологій. Відтак, виникає хронічний диспаритет цін на промислову та сільськогосподарську продукцію, який веде до штучної збитковості та залежності АПК.

По-друге, спроби відродити індустріальну модель АПК автоматично посилюють енергозалежність галузі та української економіки. Відродження екстенсивних індустріальних моделей розвитку АПК призводить до подальшої деградації ґрунтів.

Однак головна проблема ринку органічної продукції в Україні – брак належної нормативно-правової бази. Доки механізми сертифікації органічної продукції не буде затверджено законодавчо, сумлінні виробники зазнаватимуть збитків через нечесних конкурентів, а покупці – через нечесних виробників. Адже навіщо аграріям переходити на органічне землеробство, якщо можна й так абсолютно безкарно ставити на свою продукцію знак екологічної якості? От тільки який зиск покупцеві платити в 1,5–2 рази більше за продукцію сумнівного походження?



Фото 2. Учасники науково-практичного семінару з питань органічного сільськогосподарського виробництва.

Перспективи органічного сектора в Україні

Підсумком роботи семінару було опрацювання плану дій на найближчий період та на перспективу, в якому знайшли відображення такі напрями діяльності, які залишаються актуальними й сьогодні:

❖ популяризація органічного землеробства та підвищення екологічної свідомості українських агровиробників шляхом висвітлення його переваг у засобах масової інформації, проведення тематичних семінарів і конференцій, а також через мережу існуючих дорадчих служб;

❖ сприяння створенню асоціацій і спілок фермерів, що займаються вирощуванням органічної продукції, налагодження зв'язків із міжнародними організаціями органічного руху, західними виробниками органічної продукції та вивчення їх досвіду;

❖ проведення маркетингових досліджень стосовно потенційних експортних ринків для української органічної продукції та розвитку внутрішніх ринків;

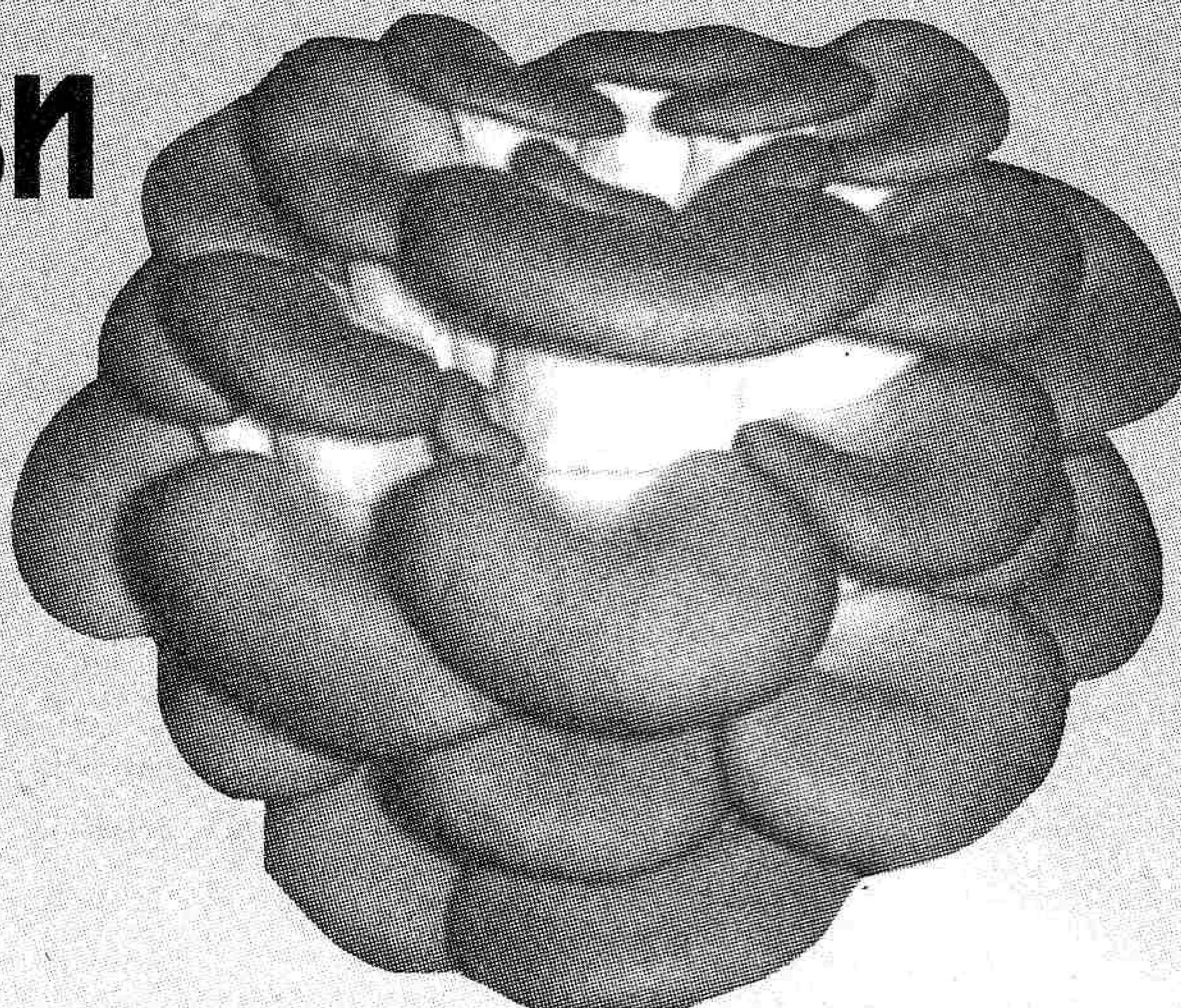
❖ створення національної системи сертифікації органічних господарств та продукції, максимально узгодженої з вимогами світових стандартів.

Партнерство держави, приватного бізнесу та громадськості, засноване на такому діалозі, могло б допомогти у погодженні різних інтересів, запровадженні адекватного органічного законодавства та ефективних систем контролю, а також у створенні сприятливих умов для загального розквіту органічного сільського господарства в Україні. Зокрема, важливо створити справедливе ринкове середовище, що сприятиме виходу малих фермерів на внутрішні й експортні органічні ринки, включаючи можливості для дешевої інспекції та сертифікації.

Насамкінець, хотілося б сказати, що успішний розвиток органічного сектора в Україні потребує, щоб усі підсистеми – навчання, дорадництво, сертифікація, маркетинг тощо – забезпечували агровиробників і переробників необхідними послугами, а ті, в свою чергу, забезпечували споживачам очікувану безпеку та якість продуктів харчування. Лише таким чином можна буде підвищити добробут та поліпшити здоров'я мешканців України.

Оксана Кисленко

Вирощування гливи



У "ДСГ" №10 за минулий рік була надрукована стаття "Виробництво грибів – галузь прибуткова". Після її публікації експерт-дорадник, директор ВП "Зіньківський" Полтавської обласної сільськогосподарської дорадчої служби Галина Петрівна Скарга отримала чимало листів від наших читачів із проханням розповісти докладніше про гливи, технологію та особливості їхнього вирощування. Тим більше, що працівники цієї дорадчої служби набули чималого досвіду з допомоги налагоджування виробництва грибів на сільськогосподарському підприємстві ДП "Інтеграл-Агро".

Українському грибівництву не вистачає інформації

Наприкінці 80-х років минулого століття, коли вся економіка опинилася у глибокій кризі, база для розвитку грибівництва в Україні була майже зруйнована. Однак торгівля грибами тривала. На жаль, лише торгівля. Бо на початку 90-х років в Україні власне виробництво було майже не розвинене – набагато простіше було завозити готову продукцію з сусідніх країн, зокрема з Польщі. Вітчизняні підприємства просто не могли з ними конкурувати.

Комерційне грибівництво в нашій країні розпочалося з другої половини 90-х років. Саме тоді з'явилися люди, готові вкладати гроші не тільки в торгівлю, а й у розвиток виробництва грибів. З того часу ринок грибів в Україні стрімко розвивається. Однак, на моє переконання, його учасники ще не володіють достатньою інформацією, яка б сприяла швидкому розвитку підприємств, що розпочинають виробництво грибів. Щодо приватних селянських і невеликих фермерських господарств, то й поготів. Інколи їхнім керівникам не вистачає елементарної технологічної та ринкової інформації, а без цього виробництво гливи навряд чи буде успішним. Тож вважаю, що селянам варто частіше звертатися до дорадників та експертів-дорадників за консультаціями та фаховою допомогою.

Насамперед – про особливості грибів

Штучне вирощування гливи на відходах деревини не потребує надто великих матеріальних витрат. Є кілька способів вирощування грибів, усі вони доволі добре розроблені.

Щодо самої гливи, то вперше її почали вирощувати у Німеччині в роки першої світової війни, коли не вистачало продуктів харчування. Гриби вирощували на пеньках та обрубках дерев. Посівним матеріалом слугували сухі розтерті плодові тіла, які вносили у просвердлені отвори деревини, що була субстратом для грибів.

Виробниче вирощування гливи почалося у 60-х роках минулого століття, коли було встановлено, що гриб добре росте і плодоносить не тільки на деревині, а й на різних субстратах рослинного походження, зокрема на зерні та інших поживних середовищах. Нині розроблена технологія інтенсивного вирощування гливи звичайної у приміщеннях, що дає змогу одержувати врожай у будь-яку пору року.

Перша ферма з вирощування гливи з'явилася в Голландії 30 років тому. Поступово великі підприємства з виробництва цієї продукції були створені в Італії, Франції, Іспанії, Швейцарії та інших країнах. Нині, застосовуючи передові технології, вони успішно розвиваються і отримують чималі прибутки від грибівництва.

Основним продуктом живлення грибів є вуглеводи, зокрема прості цукри, вищі спирти і багатоосновні кислоти, які вони використовують для будівництва тіла та як джерело енергії. Такий важливий елемент, як азот, більшістю видів грибів засвоюється як з неорганічних, так і з органічних сполук. До необхідних елементів живлення грибів належать калій, магній, залізо, цинк, сірка, фосфор, марганець, мідь, скандій, молібден, галій, ванадій тощо. Деякі з названих елементів підсилюють дію ферментів, а деякі входять до складу їхніх молекул. Для нормальної життєдіяльності грибам необхідні також вітаміни та ростові речовини (біотин, інозит, піродоксин, нікотинова й пантотенова кислота). За відсутності цих речовин ріст грибів уповільнюється або взагалі призупиняється.

Плодові тіла їстівних грибів, зазвичай, складаються з ніжки і шапочки. У шапочках грибів дозрівають сотні мільйонів спор, тож нестачі у посівному матеріалі виробники не відчуватимуть. Але спори як посівний матеріал використовують лише в окремих випадках – при виділенні чистих культур, у селекційній роботі тощо. До речі, спори грибів стійкі до низьких температур (витримують мінус 100–150°С і багато років не втрачають своєї життєздатності), довготривалої посухи, але надзвичайно чутливі навіть до короткотермінових підвищень температури.

У природних умовах глива зустрічається в лісах на пеньках, ослаблених або мертвих стоячих чи лежачих деревах та на інших деревних субстратах. Ростуть ці гриби на деревині осики, тополі, берези, липи, граба, вільхи, яблуні, каштана та інших листяних порід. Гливу можна побачити також у міських парках, скверах і садах. Небезпеки для живих дерев на присадибних ділянках вона не створює.

Росте глива великими групами, котрі налічують до 30 і більше окремих грибів, маса яких сягає 2–3 кг. Інколи трапляються поодинокі екземпляри.

Масово гриб з'являється у вересні–жовтні, коли нічна температура повітря знижується до 0–6 градусів тепла, а денна піднімається до 12–14 градусів у поєднанні з високою відносною вологістю повітря. Глива добре витримує

приморозки, з настанням яких плодові тіла гриба припиняють ріст і твердіють, але після відлиги їхній ріст може продовжуватися. Це достатньо світлолюбний гриб, але він добре росте і в трохи затінених місцях.

Дуже чутлива глива до вологості субстрату, на якому росте, та відносної вологості повітря. Під час росту міцелію вологість субстрату має бути 68–72%, а відносна вологість повітря – 70–80%, під час росту плодових тіл – відповідно 60 і 90–95%. Оптимальна кислотність субстрату для розвитку грибів – pH 5,2–7, для росту – pH 5,2–5,8.

Шапка гливи звичайної випукла, неправильно заокруглена, у формі раковини, язика, часто вухоподібна, гладенька, гола, волокниста, інколи з білим нальотом, спочатку темно-бура або темно-сіра, а пізніше сіра, сіро-бура, сіро-коричнева, часто з сизуватим нальотом, діаметром до 15 см, іноді – 25–30 см. Ніжка біла, щільна, в основі часто волосиста, завдовжки до 3–4 см. Поряд з добре розвинутою й відносно довгою ніжкою зустрічаються бічні, ледь помітні, інколи вони зовсім відсутні. М'якуш грибів білий, соковитий, у молодих – м'який, з віком стає трохи твердішим і волокнистим, а в ніжці навіть коркоподібним, із запахом відсирілого борошна.



Слід зазначити, що глива має своєрідний грибний аромат.

Необхідно вміти визначати якість

Для успішного розведення грибів потрібно навчитися визначати якість садивного матеріалу за зовнішнім виглядом і вміти оцінювати, як він розвивається у субстраті. Приміром, якщо в купленій вами грибниці, яка знаходиться у скляній банці або пакеті, на поверхні субстрату із зерна або компосту тяжі (нитки грибниці) становлять близько 25–30%, що можна визначити візуально, то перед вами якісний садивний матеріал. Тобто чим менше тяжів і чим світліша грибниця, тим вона молодша і, зазвичай, урожайніша. Така грибниця добре приживиться й розростеться в субстраті. Поява ниток і тяжів коричнюватого кольору, а також коричневих крапель рідини на них або на поверхні посуду з грибницею свідчить про те, що грибниця вже "переросла", застаріла або зберігалася за несприятливих умов – підмерзла, перегрілася тощо. Така грибниця погано приживиться і дасть невисокий урожай.

Дещо про дезінфекцію

Під час вирощування гливи не слід забувати про дезінфекцію. Доступний спосіб дезінфекції приміщення – обприскування його 4%-ним розчином хлорного вапна або формаліну. Після обробки приміщення закривають на дві доби, а потім протягом 1–2 діб провітрюють. Таку обробку потрібно проводити перед кожним використанням приміщення під вирощування грибів.

Як запобігти алергії

Цикл розвитку гливи включає наступні стадії: спора – плодове тіло – спора. Спори з'являються відразу після формування пластинок і викидаються у повітря протягом усього росту плодового тіла. Тож вони безперервно нагромаджуються у повітрі, а відтак можуть викликати алергію у людей, які схильні до цього захворювання. Тому на виробництві за 15–20 хвилин до збирання врожаю гливи рекомендується злегка зволожити розпилювачем повітря у приміщенні. Але це слід робити так, щоб вода не потрапила на гриби.

Про міцелій і субстрат

При штучному вирощуванні, зазвичай, застосовують вегетативний спосіб розмноження грибів. У спеціальних лабораторіях отримують стерильний маточний міцелій, вирощують його за спеціальної методики на визначених субстратах. Слід зазначити, що в домашніх умовах одержати такий садивний матеріал неможливо, тому готовий міцелій для вирощування гливи необхідно придбати у спеціалізованих господарствах.

Щодо субстрату, то для вирощування поширених видів гливи підійдуть відходи лісозаготівельної промисловості (гілки, стружка, тирса, кора тощо) та сільськогосподарського виробництва (солома злакових культур, кукурудзяні та соняшникові стебла, деревина листяних порід й інші рослинні рештки).

Для вирощування гливи на присадибній ділянці можна використовувати пеньки, які залишилися у садку від зрубаних старих плодових дерев (яблунь, груш тощо). При цьому відпаде необхідність у їхньому викорчовуванні, а це, як відомо, доволі трудомістка справа. При вирощуванні гливи на пеньках поступово відбуватиметься їхнє біологічне руйнування і одночасно з цим протягом трьох років можна збирати врожай смачних і корисних грибів. Тож вигоду, як бачимо, господар отримає подвійну.

Найвигідніше сільськогосподарське виробництво

Як зазначалося вище, в усьому світі грибівництву нині надається дуже велике значення. Це пов'язано з високою рентабельністю виробництва, а також з поживними і цілющими властивостями грибів. З кожним роком споживання штучно вирощених грибів зростає.

А чому вирощування грибів є найвигіднішим сільськогосподарським виробництвом, давайте поміркуємо разом. Варто лише виконати прості підрахунки. Приміром, за рік з одного квадратного метра грунту можна виростити: картоплі 4–8 кг, огірків 4–6 кг, помідорів 10–12 кг, капусти 5–6 кг, а грибів гливи (у приміщенні) 80–100 кг. При цьому вартість 1 кг свіжих грибів на ринку значно вища, ніж вартість картоплі, капусти, огірків чи помідорів. Тож висновок напрошується сам собою: вирощувати!

Галина Скарга,
директор ВП "Зіньківський"
Полтавської обласної
сільськогосподарської дорадчої служби

Пропоную…

…кролі великих елітних порід (австрійської, словацької селекції).

Володимир Федорович Гордієнко,
м. Вінниця,
тел. 8 (097) 308-20-95

…високоврожайну смачну картоплю.

Володимир Іванович Петренко,
с. Березова Лука, Гадяцький р-н,
Полтавська обл., 37342,
тел. 8 (067) 707-37-40

…великоплідні: малина, смородина та суниця садова. Конверт з марками на 1 грн. – об'ємний каталог.

О.І. Джус,
с. Малі Крушлинці, Вінницький р-н,
Вінницька обл., 23242

…живці, саджанці комплексностійких сортів винограду, врожайні сорти суниці. Конверт – каталог.

Ольга Вікторівна Пояреля,
пров. Дзержинського, 32, м. Донецьк, 83014,
тел. 8 (0622) 97-18-57, 8 (095) 380-82-62

…тюльпани на зріз і на вигонку.

Н.Ф. Первова,
вул. Запорожців, 134/2, м. Нова Каховка,
тел. 8(095)122-55-37

…саджанці суниці безперервного плодоношення (нейтрального дня): Профьюжен, Королева Єлизавета, Діана, Морський пейзаж, Топорелла, Клеттерстар та інші. Конверт – каталог.

Наталія Андріївна Буря,
а/с 144, м. Красноперекопськ, АР Крим, 36004
тел. 8 (096) 375-60-18

…вийшов з друку другий том збірки фотоальбомів узамбарських фіалок (сенполій) під назвою "Мгновение остановись...". Автор А. Скрябін. 512 сторінок, 1000 фото сучасних сортів.

*Адреса для листів: **Скрябін Анатолій Іванович,***
вул. Базарна, 46, кв. 3, Одеса, 65125.
Телефон для довідок: 8 (048) 711-02-86,

… чорницю канадську деревоподібну, актинідії гібридні, гумі, великоплідні сорти суниці садової, журавлини садової, жимолості їстівної. Хости (50 видів), магнолії, гінкго, декоративні трави, кущі, ліани та багато іншого. Конверт із з/а – каталог.

М.І. Теребич,
с. Хоросниця, Мостиський р-н, Львівська обл.,81331,
тел. 8 (097) 586-77-95,
E-mail: adventure 2008@ukrnet

…гліцинію, гібіскуси та інші багаторічники.

Олена Георгіївна Башкова,
а/с 27, вул. Князєва, 28/8,
м. Татарбунари, Одеська обл., 68100

…саджанці щорічно. Плодові, ягідні, виноград, троянди. Каталог – конверт.

Володимир Антонович Максименко,
вул. Піонерська, 27, м. Кам'янка,
Черкаська обл., 20800,
сайт: www.sadite-sad.ho.com.ua,
тел. 8 (097) 787-33-74

…продам страусенят африканських різного віку.

Житомирська обл.,
тел. 8 (050) 545-09-82

…продам цибулини і дітки вигоночних тюльпанів.

Тел. 8 (06153) 79172, 8 (066) 9826454

…саджанці та живці чагарників: сортових ягідних, декоративних, вічнозелених, для живоплотів. Конверт – каталог.

О.Т. Гудь,
вул. Коцюбинського, 4, кв. 2, м. Тернопіль, 46002

…чубуки, саджанці елітних сортів винограду (Рута, Софія, Преображеніє, Довгожданий...). Найкращі сорти великоплідної малини, суниці. Фундук, жимолость, калину, аґрус, смородину, ожину.

Олександр Миколайович Онищенко,
вул. Санітарна, 19, м. Запоріжжя, 69118,
тел. 8 (061) 769-81-50, 8 (066) 755-50-38

…маточники хризантем: мультифлора, великоквіткова на зріз та горщикова. Новинки. Конверт – каталог.

Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби,
Волинська обл., 45070,
тел. 8 (03352) 92-0-77

…насіння гарбуза масою до 70–80 кг, кавбуза, стофунтового гарбуза, різних сортів квітів (20 видів), в тому числі багаторічних дельфініумів (10), кадила, розторопші, циклантери, сунички, саджанців горіха Ідеал, полуниць-гігантів розміром з куряче яйце, смородини Велетень, Ленінградський велетень, смородинного дерева, ожини Тайбере – ягоди дуже великі, повстистої вишні, хеномелесу, ірги, різдвяної троянди, конвалії, винограду великоплідного чорного, білого, рожевого, насіння лаванди, материнки, лофанту, помідорів-велетнів (6). Підписаний конверт – каталоги.

Я. А. Конет,
с. Поділля, Заліщицький р-н,
Тернопільська обл., 48613

…**гладіолуси.** Чудовий фотокаталог у вашому конверті.

М.В. Левчук,
а/с 272, м. Южноукраїнськ, Миколаївська обл., 55001

…декоративну птицю – павичі, кури, різне, а також надання павичів в оренду для святкування.

а/с 86, м. Київ, 04136,
тел. 8 (067) 328-73-43

…продаю поросят (мангалиця).

Сергій,
тел. 8 (067) 712-10-15

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду, смородини, аґрусу, малини.

Володимир Аполінарійович Шпак,
вул. 60 років Жовтня, 55-а, м. Карлівка,
Полтавська обл., 39500
тел. 8 (05346) 2-46-47, 8 (050) 304-15-42
e-mail:shpakvino@mail.ru

...недорого гладіолуси, лілії, тюльпани, клематиси. Безкоштовні інструкції, консультації, каталог – у вашому конверті.

Галина Миколаївна Дейцева,
а/с 23, м. Кременчук-25,Полтавська обл., 39625,
тел. 8 (05366) 68951

...троянди, тюльпани, нарциси. Замовляйте безкоштовний великий кольоровий каталог по телефону або письмово.

Поліна Олександрівна Козлова,
вул. Свідерського, 45, м. Бахчисарай, Крим, 98403,
тел. 8 (06554) 422-77, 443-98

...іриси, хризантеми, багаторічники, ромашки різного кольору.

Я.М. Тиркус,
вул. Бакинська, 25/1, м. Львів, 79022

...саджанці троянд: чайногібридні, плетисті, кущові, ґрунтопокривні (100 сортів). Каталог у вашому конверті.

Віталій Миколайович Каньовський,
вул. Трояндова, 29, с. Кугаївці,
Чемеровецький р-н, Хмельницька обл., 31632,
тел. 8 (03859) 9-86-19, 8 (066) 706-51-98

...саджанці: смородини – по 8 грн. (14 сортів чорної і 5 сортів – кольорової); малини – по 10 грн. (4 сорти); аґрусу – по 12 грн. (6 сортів); жимолості (саджають не менше двох) – по 15 грн. (5 сортів); гумі сахалінський – 25 грн.; фундук (саджають не менше двох) – по 15 грн., калина – 12 грн.; безколючкова великоплідна обліпиха – по 15 грн. (2 сорти); безколючкова ожина – 15 грн.; лимонник китайський – 15 грн.; актинідія – по 25 грн. (саджають на одну чоловічу від одного до чотирьох жіночих рослин); кизил (саджають не менше двох) – по 15 грн.; йошта – 8 грн.; реалізуємо у пластикових горщиках з рекомендаціями щодо вирощування: 1. клюква Пілігрим – 15 грн.; 2. брусниця Корал – 25 грн.; 3. високоросла голубика (чорниця) – 35 грн. (3 сорти). Пересилка: 8 грн. передоплатою, 12 грн. – накладною платнею. Опис культур – у каталозі.

Галина Аркадіївна Соколова,
просп. Героїв, 12, кв. 384, м. Дніпропетровськ, 49100

...картоплю сортів: Белляроза, Бернадетте, Скарб. Суниці: Ольвія, Чомора Турусі, Королева Єлизавета та інші. Конверт – каталог.

Станіслав Антонович Кусторовський,
вул. К. Маркса, 24, кв. 21,
м. Шепетівка, Хмельницька обл., 30400,
тел. 8 (03840) 54-55-9

...шиншили дорослі і молодняк.

смт Голованівськ,
тел. 8 (050) 98-205-90

... саджанці троянд для всіх грунтово-кліматичних зон, вирощені в середній смузі України у відкритому ґрунті: двокольорові, смугасті, блакитні, зелені. Конверт – кольоровий каталог. Посадкова картопля для степової зони України.

А.Я. Береза,
а/с 238, м. Красноармійськ-7, 85307,
тел. 8 (066) 345-69-72

...найкращі сорти суниці: Ольвія, Кент, Розана, Веселка, Королева Єлизавета, Референта, Морський пейзаж, Чудо Лихоносова та інші (60). Великоплідна малина, аґрус, смородина, ожина, порічка, виноград. Опт, роздріб. Конверт – каталог.

Юлія Володимирівна Коміренко,
вул. Леніна, 399, с. Мошни, Черкаський р-н,
Черкаська обл., 19615,
тел. 8 (0472) 30-29-28, моб. 8 (097) 57-57-781

...саджанці великоплідних ягідних культур (200 сортів): смородина (70) чорна, біла, червона (Екзотика, Краса Львова, Селеченська-2); аґрус (15): Безколючковий, Неслухівський; йошта, малина (40): Арбат, Ізобільна, Геракл, ожина безколючкова; суниці (20): Королева Єлизавета, Єлизавета-2, Ольвія, Біг Бой; жимолость, актинідія, лимонник; виноград (25), фундук (10).

Андрій Дмитрович Драганов,
вул. К. Маркса, 34, смт Вільшанка,
Кіровоградська обл., 26600,
тел. 8 (066) 354-01-54

...в'єтнамські поросята.

М.В. Терлецький,
с. Уличне, Дрогобицький р-н, Львівська обл.,
тел. 8 (097) 801-44-11

...високоякісну насіннєву картоплю. Найкращі новинки: Міранда, Овація, Рив'єра, Романсе, Тайфун, Талент та інші.

В.А. Хілінський,
вул. Метробудівська, 4-а, кв. 39, м. Київ-65, 03065,
тел. 8 (044) 408-26-32, 8 (050) 551-23-82

...корейські свиноматки (поросні), кнури та молодняк.
Тел. 8 (04471) 2-14-81, 8 (066) 753-21-19

...неперевершений сорт суниці Королева Єлизавета-2 та ін. Нові великоплідні сорти малини Сіреневий туман, Жовтий гігант, ремонтантні – Недосяжна та інші.

М.М. Макаренко,
с. Любомирка, Олександрівський р-н,
Кіровоградська обл., 27316

...недорого. Тюльпани (60). Початківцям передбачені знижки, замовляйте спецкаталог. Конверт – каталог.

Г.М. Караваєв,
вул. Батюка, 62, кв. 80, м. Слов'янськ,
Донецька обл., 84116

...тепличний ґрунтоообігрівний електропровід.
Тел. 8 (097) 658-07-07, 8 (096) 778-45-25

...корейські поросята, свиноматка.

Київська обл.,
тел. 8 (097) 494-18-35

...лебеді: чорні, чорношиї; декоративні качки: мандаринки, каролінки, огарі, казарки; павичі: індійські, білі, чорнокрилі; фазани; молодняк порід курей: кохінхін чорний, голубий; брама: темна, світла, золотиста, куріпчаста; орпінгтон: чорний, жовтий; юрловські – голосисті; італійські срібні, цесарки.

Сергій Миколайович Гезун,
вул. Шевченка, 162-а, с. Родниківка,
Уманський р-н, Черкаська обл., 20300,
тел. 8 (050) 38-38-288

...фазани: золоті, жовто-золоті, темно-золоті, алмазні, срібні, Свайно, королівські, мисливські, чорна цесарка (з розведення).

Хмельницька обл.,
тел. 8 (097) 514-37-74

...велику колекцію новітніх сортів картоплі світової селекції. Найвищі репродукції, розмноження на півночі України. Посилки 6–10 кг. Підписаний конверт – каталог.

Костянтин Юрійович Давидовський,
просп. Корольова, 2-в, кв. 64, м. Київ, 03134,
тел. 8 (044) 402-58-00, 8 (066) 212-99-70,
E-mail: kd56@rambler.ru

...унікальні зарубіжні, вітчизняні сорти картоплі, до 3-х кг в кущі, не дорого. Каталог у вашому конверті.

Валентина Миколаївна Симоненко,
с. Короп'є, Козелецький р-н,
Чернігівська обл., 17022,
тел. 8 (066) 344-45-00

...актинідії, гумі, журавлину садову, чорницю канадську деревовидну, будлеї, вейгели, півонії деревовидні, гейхери, хости та ін. Конверт – каталог.

Віктор Ігорович Серняк,
вул. Зелена, 4/26, м. Жидачів, Львівська обл., 81700,
тел. 8 (097) 493-74-22,
E-mail:sernjak@ukr.net

...перспективну великоплідну малину (4), морозостійкий виноград (15), тархун, айву японську, високоврожайні, холодостійкі помідори (70), перець (10), огірки (10), інше...

В.І. Никитенко,
вул. Шевченка, 34, кв. 9, м. Тетіїв,
Київська обл., 09800

...актинідії гібридні. Набір (6 сортів + чоловічі рослини) – 50 грн.

Ярослав Дмитрович Гандзій,
с. Гніздичів, Жидачівський р-н, Львівська обл., 81740,
тел. 8 (067) 926-19-48,

...хризантеми карликові і високорослі (50 сортів). Ціна розгалуженої, вирощеної в горщечку рослини – 10 грн. Хости гібридні (35 сортів). Конверт – кольоровий каталог.

Марта Романівна Медвецька,
пр. Підкови, 6, м. Ходорів, Львівська обл., 81750,
тел. 8 (097) 224-53-69

...конструкції мінітракторів (10 моделей) – 25 грн. і каталог порад.

п/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500

...червоного каліфорнійського черв'яка, технології по переробці органічного сміття.

Тел. 8 (066)181-58-84

...накладною платою гофровані гладіолуси (300 сортів). Реалізація з 15 жовтня. Осінні знижки. Новинки. Конверт–каталог.

В.В. Трепачко,
вул. Нагорна, 29, пгт Талалаївка,
Чернігівська обл., 17200

...гуртом та вроздріб широкий асортимент саджанців декоративних культур у контейнерах – у Вінниці, з відкритою кореневою системою – поштою. Троянди, клематиси, каприфолі, вейгели, дейції, спіреї, півонії деревовидні та багато іншого. Ціни доступні. Висилаємо каталог у підписаному вами конверті.

Тетяна та Андрій Левицькі,
вул. Корольова, 56-в,
м. Вінниця, 21008
тел. 8 (0432) 43-70-11

...саджанці декоративних культур. Каталог з фото на сайті www. miroslav.vn.ua оперативна доставка нічним експресом, поштою.

Мирослав Степанович Гуменюк,
п/с 1858, м. Вінниця, 21021

...чистопородних поросят породи Мангал та корейських.

Тел. 8 (096) 930-44-26, 8(0522)-37-47-77

...картоплю насіннєву та продовольчу вітчизняної та зарубіжної селекції. Конверт – каталог. Шукаю представників у селах, безкоштовна доставка.

Тетяна Іванівна Гупалюк,
а/с 5835, вул. Збишка, 7, м. Вінниця, 21016,
тел. 8 (067) 837-36-63, 8 (0432) 57-60-30

Хочу придбати:

...вовчі ягоди (ауреомаргіната), морозник чорніючий (Helleborus niger).

Галина,
тел. 8 (095) 175-84-39

Шановні читачі журналу "Дім, сад, город"! Оголошення на сторінках нашого журналу платні. Якщо ви бажаєте розмістити свої оголошення, вам потрібно переказати на розрахунковий рахунок № 26006026435831 у Печерському відділенні Київської міської філії АКБ "Укрсоцбанк", МФО 322012, код 25662848 по 3,00 грн. за кожне слово, враховуючи адресу, прізвище і телефони та рекомендованим листом надіслати текст оголошення і квитанцію про оплату на адресу редакції. Коли ви самостійно рахуєте свій текст, будь-ласка, враховуйте всі слова і знаки більше двох; номер телефону – як три слова.

До чергового номера включаються ті оголошення, що надійшли за місяць до випуску журналу. Всі тексти оголошень здаються до друку до 1-го числа кожного місяця.

Адреса редакції: вул. Заболотного, 19, м. Київ-680, 03680, МСП-680.

Груша: сорти осіннього строку достигання

Закінчення. Початок на стор.16

Дерево середньоросле, з вузькопірамідальною кроною в молодому віці, при навантаженні урожаєм – розлоге. Крона не схильна до загущення.

Сорт маловибагливий до ґрунтово-кліматичних умов, але реагує на їхню зміну якістю плодів, зимостійкий: при зниженні температури до мінус 29°С нами не відмічено ушкодження ні квіткових бруньок, ні річного приросту. Високостійкий до парші та інших грибних хвороб. Високотехнологічний у розсаднику: навіть на айвовій підщепі дає вирівняний стандартний некронований садивний матеріал.

Відзначається швидкоплідністю, на насіннєвій підщепі у плодоношення вступає на 4-й, на айві, з якою добре сумісний, на 3-й рік після садіння в сад. Урожайність семирічних дерев на насіннєвій підщепі навіть в умовах бідного в поживному відношенні дерново-слабопідзолистого піщаного ґрунту досягає 47–56 кг з дерева, або 195–233 ц/га; на айві ВА-29 в умовах інтенсивного саду в 5–6-річному віці урожай сягає 34–47 т/га при щільності садіння дерев 4 х 2 м. Кращі запилювачі: Улюблена Клаппа, Конференція, Роксолана, Стрийська, Малівчанка.

Плоди великі, масою 210–260 г, видовжено-грушоподібної форми.

Шкірочка щільна, гладенька, блискуча, у достиглих плодів солом'яно-жовта, з яскравим темно-червоним рум'янком на більшій частині плоду.

М'якуш соковитий, ніжний, без грануляцій, солодкий, напівмаслянистий, з добрим смаком. Дегустаційна оцінка – 4,3–4,6 бала. Знімальна стиглість плодів на Київщині настає в середині вересня, споживча – після 2–3 тижнів зберігання. Переносять транспортування добре, в холодильнику їх збереженість продовжується, при цьому не погіршуються їхні смакові якості.

Переваги: швидкоплідність; зимостійкість; висока продуктивність; стабільна врожайність; висока товарність і привабливість плодів; стійкість до парші.

Недоліки: плоди за смаковими якостями поступаються кращим сортам у даній групі стиглості.

Сорт заслуговує на широке поширення, придатний для закладання інтенсивних насаджень у різних регіонах України; перспективний у селекції як донор великих плодів з червоним покривним забарвленням.

ВИЖНИЦЯ – осінній сорт, одержаний на Львівській дослідній станції садівництва. Автори В.П. Копань, К.М. Копань.

Дерево швидкоросле. Крона в молодому віці пірамідальна, в період плодоношення – оберненопірамідальна, розлога. При формуванні крони для утворення міцного скелету бажано проводити деформацію і відгинання гілок. Цей прийом сприяє також прискоренню плодоношення.

В умовах Полісся і Лісостепу сорт практично не сприйнятливий до парші. Зимостійкість доволі висока: при зниженні температури до мінус 25,9°С його плодові утворення пошкоджувалися на 15%, у той час як пошкодження генеративних бруньок у районованого сорту Конференція (з таким же строком достигання) досягало 22%.



У плодоношення на насіннєвій підщепі вступає на 6–7-й рік, на айві, з якою добре сумісний, – на 3–4-й рік після садіння в сад. Для сорту характерна регулярна і висока продуктивність. На айві ВА-29 урожай у чотирирічному віці становив 8 кг з дерева, що навіть при неоптимальній схемі живлення для даного комбінування (5 х 3 м) становило 53 ц/га. На насіннєвій підщепі в продуктивному віці урожайність сягає 250–300 ц/га.

Потенційні запилювачі: Говерла, Улюблена Клаппа, Стрийська, Малівчанка.

Плоди великі, одномірні, масою 240–300 г, правильної грушоподібної форми.

Шкірочка середньої товщини, суха, у період знімальної стиглості плодів зелена, у численних великих сірих підшкірних цятках, що переходять у невеликі плями, які створюють ефект суцільної оржавленості. При достиганні набуває яскравого золотаво-жовтого відтінку.

М'якуш кремовий, дуже соковитий, ніжний, маслянистий, без грануляцій, відмінного кислувато-солодкого смаку, з мигдальним ароматом.

Дегустаційна оцінка – 4,5–4,8 бала.

Знімальна стиглість плодів настає наприкінці вересня, споживча – у жовтні – першій половині листопада. При тривалому зберіганні (до січня – лютого) плодів цього сорту в холодильнику їх смак істотно не змінюється.

Переваги: зимостійкість; стійкість до парші; висока продуктивність і товарність.

Недоліки: існують деякі незручності при окулируванні через напливи деревини під бруньками.

Сорт районований у зонах Полісся і Лісостепу. Придатний для промислового виробництва плодів в інтенсивних насадженнях. За комплексом біологічних показників (зимостійкість, стійкість до парші, регулярна продуктивність), а також за смаковими і товарними якостями плодів це один з кращих ринкових сортів пізньо-осінньої групи споживання.

Підготовлено за матеріалами науково-популярного видання "Груша в Україні",
М.В. Матвієнко, Р.Д. Бабіна, П.В. Кондратенко,
К. 2006.



Авторський проект

Будинок для зірки, тобто для мене

Воістину ми живемо у вік парадоксів. Приміром, ні для кого не секрет, що життя в нашій країні непросте і людям доводиться долати економічну кризу в країні, а ще масу перешкод, аби вижити та ще й поставити на ноги дітей. Однак не можна не відзначити і той факт, що нові індивідуальні житлові будинки, що як гриби з'являються в різних куточках України, щоразу, неначе виконуючи бажання своїх господарів, прагнуть "вирости" і в ширину, і в висоту.

Отже, нині господарі-забудовники мають велике бажання створити максимально комфортне середовище для свого проживання. Домогтися цього можна, якщо вийти за рамки існуючих норм і розширити склад приміщень у такому будинку та їхню площу.

Прикладом індивідуального садибного будинку з таким розширеним складом приміщень, що має підвищений комфорт, є проект, представлений групою розробників: Т. Поспєловою, Ю. Щендриною, Р.Албаєвим та керівником – А.В. Щербаковим. Цікавим є також те, що цей проект брав участь у конкурсі "Архітектурна премія 2003", який проходив під девізом "Будинок для зірки" і отримав схвальні відгуки журі та замовників.

Техніко-економічні показники:

Поверховість – два поверхи й цокольний.

Загальна площа житлового будинку (без цокольного поверху) – 890 м^2.

Житлова площа – 417 м^2.

Будівельний обсяг – 4900 м^2.

Площа забудови – 690 м^2.

Площа земельної ділянки (відповідно до генплану замовника) – 8540 м^2.

Генплан



Експлікація ділянки:

1 – будинок;
2 – майданчик перед будинком;
3 – автостоянка для гостей (на п'ять машин);
4 – розворотний майданчик;
5 – декоративний майданчик;
6 – фруктовий сад;
7 – будиночок садівника;
8 – майданчик з фонтаном для відпочинку;
9 – барбекю;
10 – майданчик з альтанкою для відпочинку;
11 – "альпіністське містечко"; 12 – озеро.



Генеральний план запропонованого проекту індивідуального житлового будинку вирішений згідно з принципами пейзажного парку. Своїм головним фасадом і вхідною групою будинок розвернутий на основну транспортну магістраль. В'їзд на ділянку здійснюється через напівкруглий майданчик з воротами, які мають хвіртку.







Наступна зона – розподільний майданчик перед фасадом для людей і машин, які потрапили на майданчик. До цієї зони з одного боку приєднується автостоянка для гостей на п'ять машин. Поруч розташована алея, яка веде до фруктового саду, відділеного від решти ділянки струмочком, який протікає тут. У глибині саду розташований невеличкий будиночок, у якому можна зберігати все необхідне для тих, хто доглядатиме за садом.

З іншого боку від центральної зони пропонується розмістити стоянку для автомобілів господарів, яка матиме в'їзд до гаража на дві машини у цокольному поверсі.

Генеральний план даного проекту спроектований так, що він має центральну композиційну вісь. Проходить вона через основний вхід до будинку. На цій осі розташований і майданчик для відпочинку з фонтаном, що є композиційним ядром ділянки і знаходиться у парку перед тильним фасадом. Цей майданчик для відпочинку надзвичайно точно відповідатиме своїй назві, бо це дуже красиве, затишне й тихе місце.

Верховенство ядра підкреслене також алеями й доріжками, що, як бачимо на плані, красиво розходяться від центру. Крім того, однією з переваг даного проекту є надзвичайно зручні й короткі зв'язки із складовими генплану – майданчиком для барбекю, мальовничим озером та "альпіністським містечком". До речі, останнє спеціально створене для занять молодшого покоління членів родини рухливими іграми та альпінізмом. Для цього воно обладнане відповідними стінками та місцем для намету.

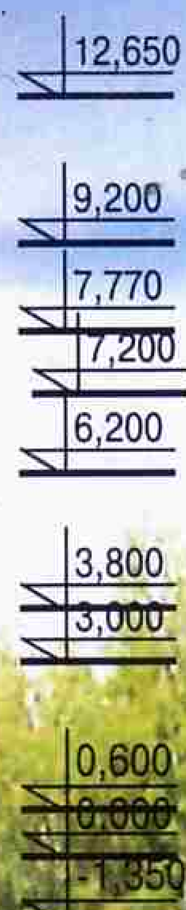
Архітектура

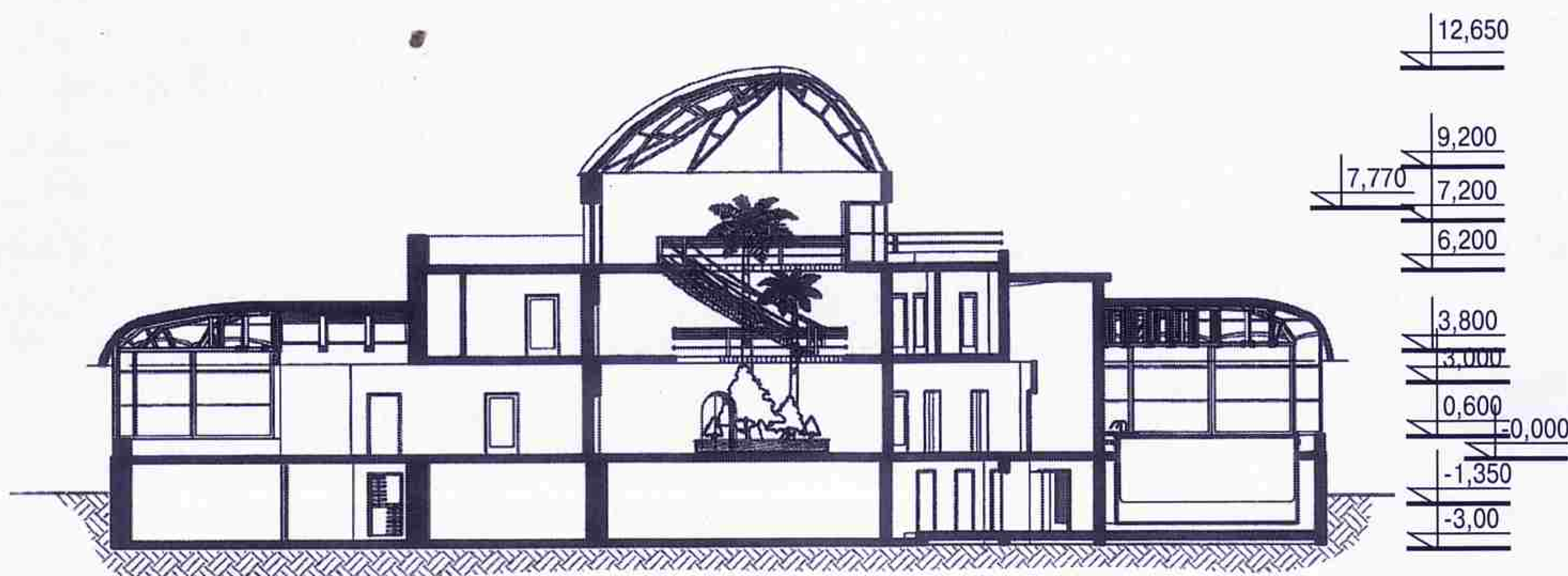
В основі просторової організації будинку дисиметрична композиція. Дисиметрія, великі засклені поверхні, відсутність дрібних частин (членувань) та еліпсоподібні форми м'яко вписують цей будинок у природне середовище ділянки.

Головний і найцікавіший елемент композиції будинку – зимовий сад. Домінування цього приміщення відбувається за рахунок його висоти, купола, верхнього освітлення та відкритих криволінійних сходів. Усі ці компоненти разом підкреслюють оригінальність приміщення та надають йому особливого затишку й краси.

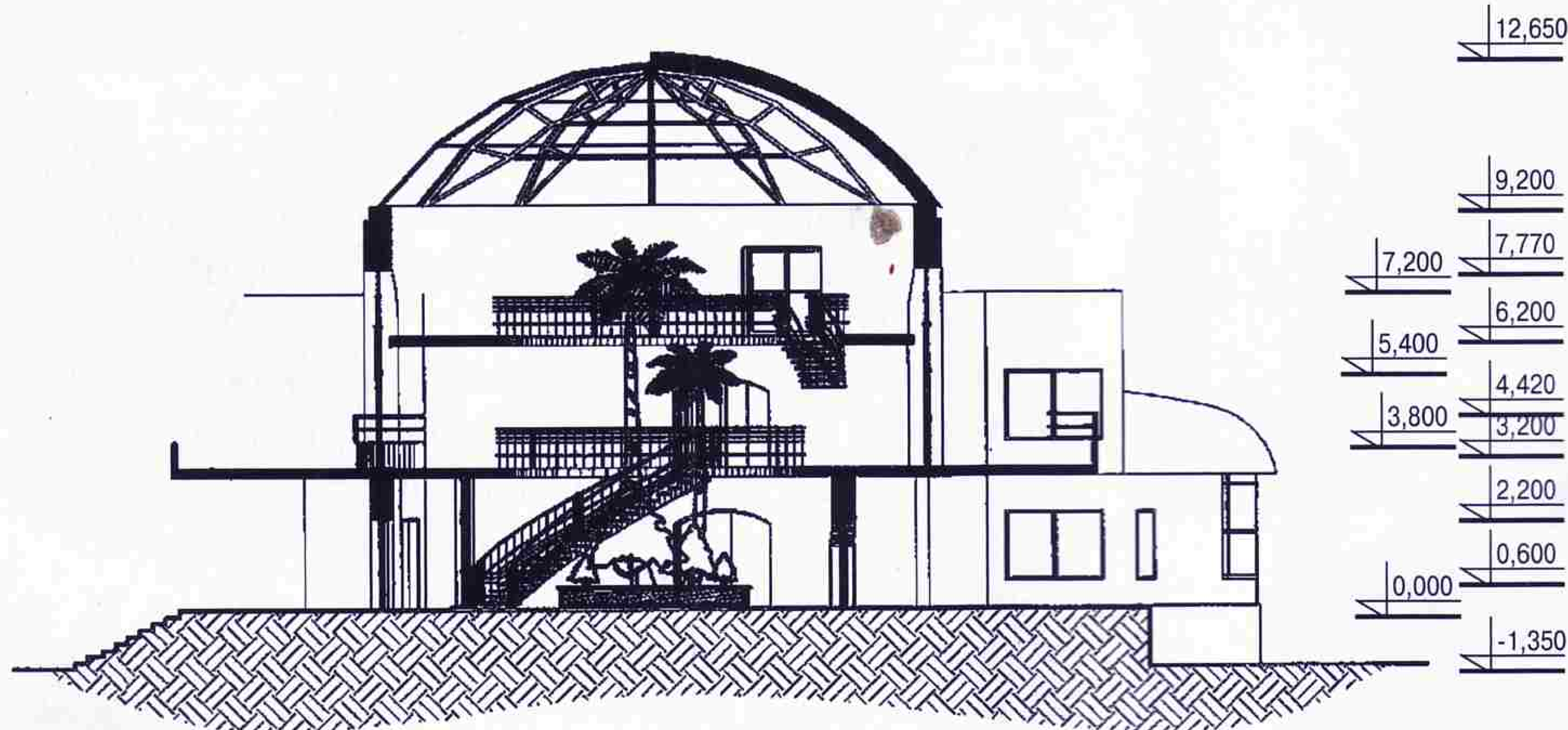
Навколо зони комунікації на першому поверсі групуються: у лівому крилі – денна зона господарів і зона прийому гостей; у правому крилі – зона для занять спортом і відпочинку. Нічна зона винесена на другий поверх і включає чотири спальні. Третій рівень зимового саду забезпечує вихід на експлуатовану покрівлю, де розташовується видова тераса й солярій.



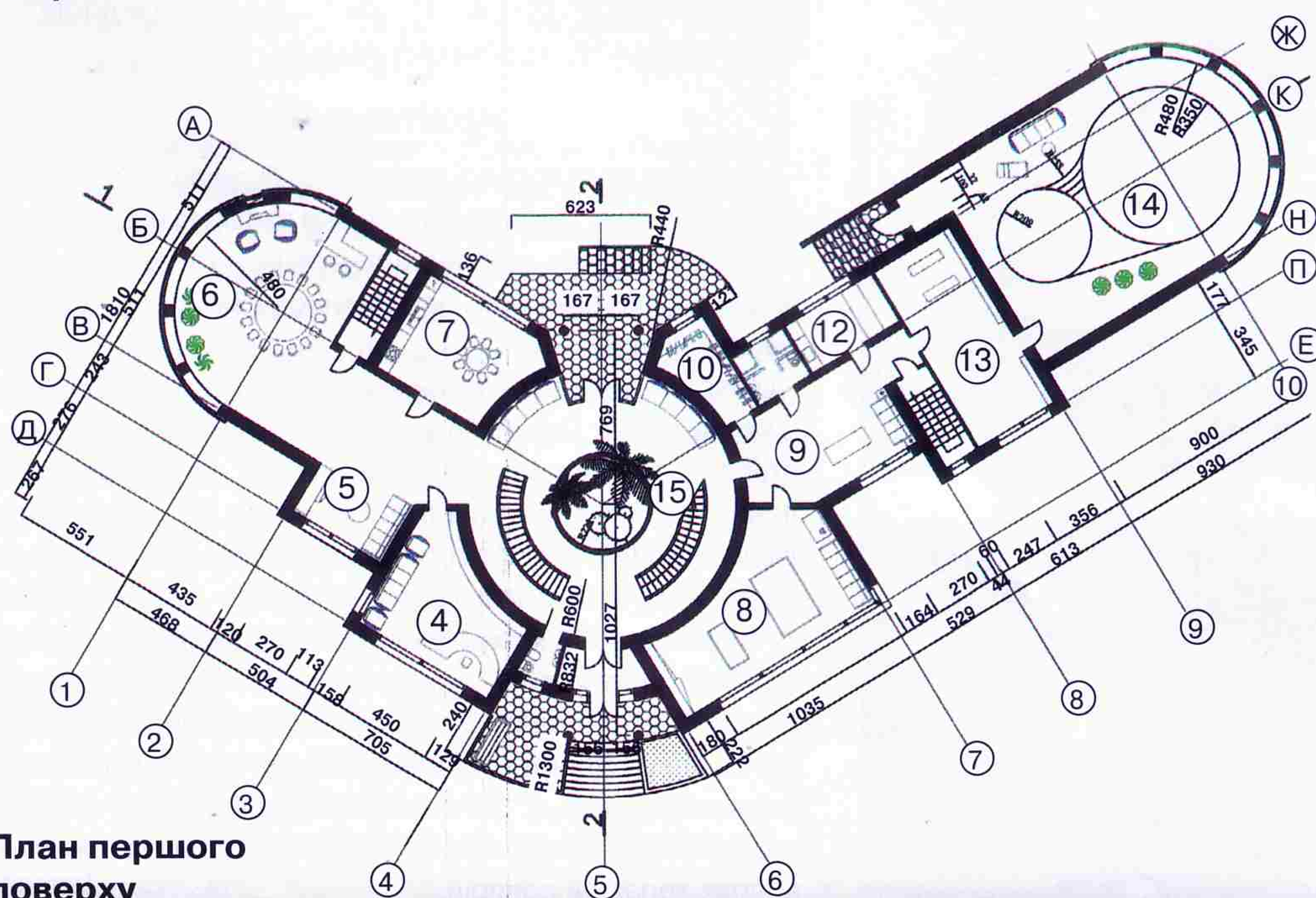




Розріз 1-1



Розріз 2-2



План першого поверху

Конструкції

У конструктивному рішенні даного проекту індивідуального житлового будинку основними матеріалами є цегла, метал і скло. Фундаменти збірні стрічкові залізобетонні, цоколь облицьований декоративним камінням, а несучі стіни – з цегли. Внутрішні перегородки гіпсокартонні.

Засклення приміщень залу й басейну виконане потрійними тонованими склопакетами.

Конструкції еліпсоподібних скатних дахів – металеві ферми, покриття – металочерепиця. Перекриття й плоскі експлуатовані дахи – монолітні залізобетонні. Конструкція купола (склепіння) – металеві ферми, засклені на 2/3 та на 1/3, вкриті металочерепицею для захисту внутрішнього простору будинку від перегрівання сонячним промінням.

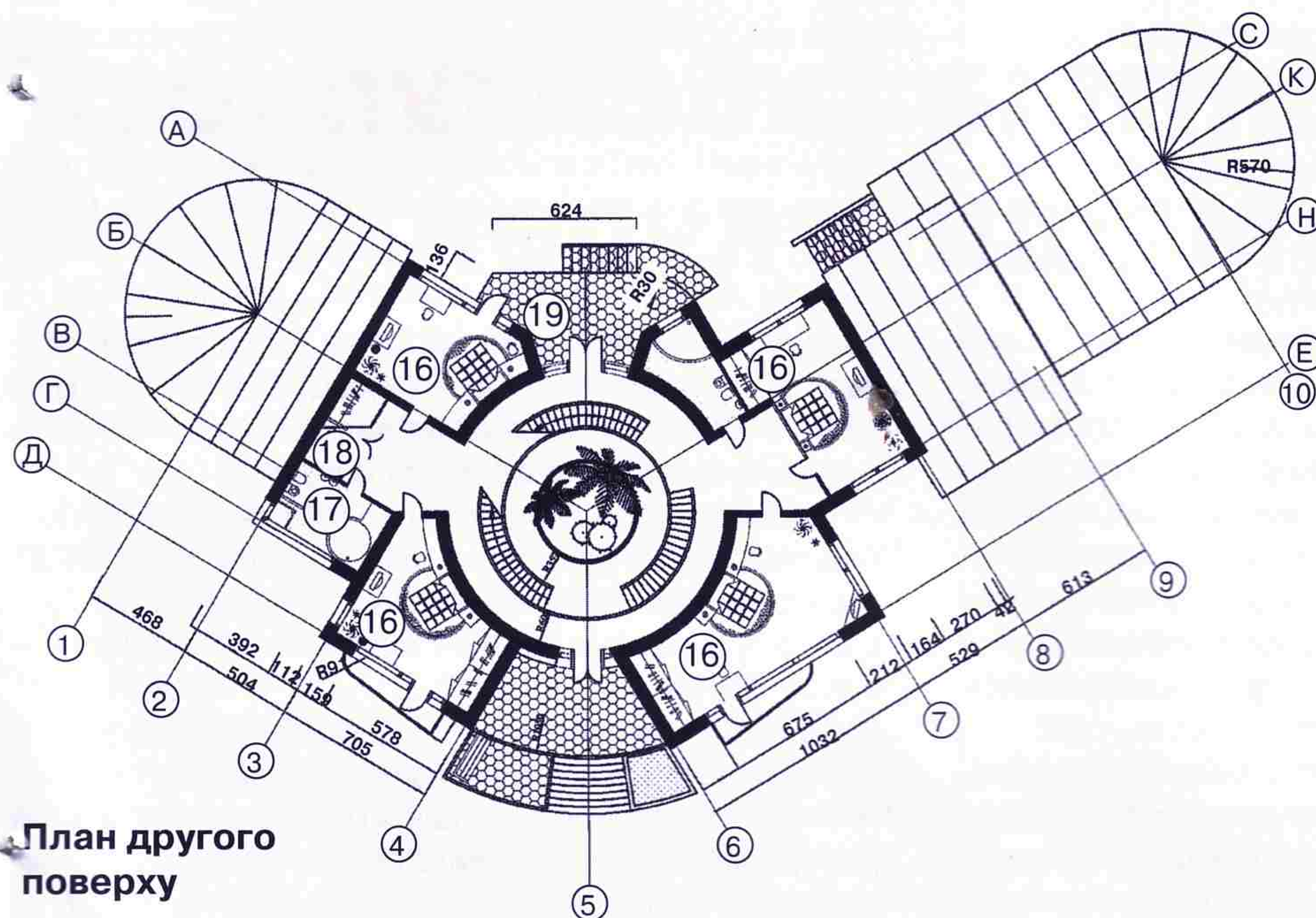
Інженерія

В останні десятиріччя у світі спостерігається стрімке зростання попиту на будинки, де всі системи спрямовані на забезпечення господарів усім необхідним і створення для них належних умов проживання. Насамперед це стосується інженерного обладнання. До



інженерного обладнання запропонованого проекту будинку входять усі необхідні автономні й централізовані системи: автономні – опалення, водопостачання, водовідвід і телеприйом, спеціалізовані – електропостачання, газопостачання та слабострумовий комплекс.

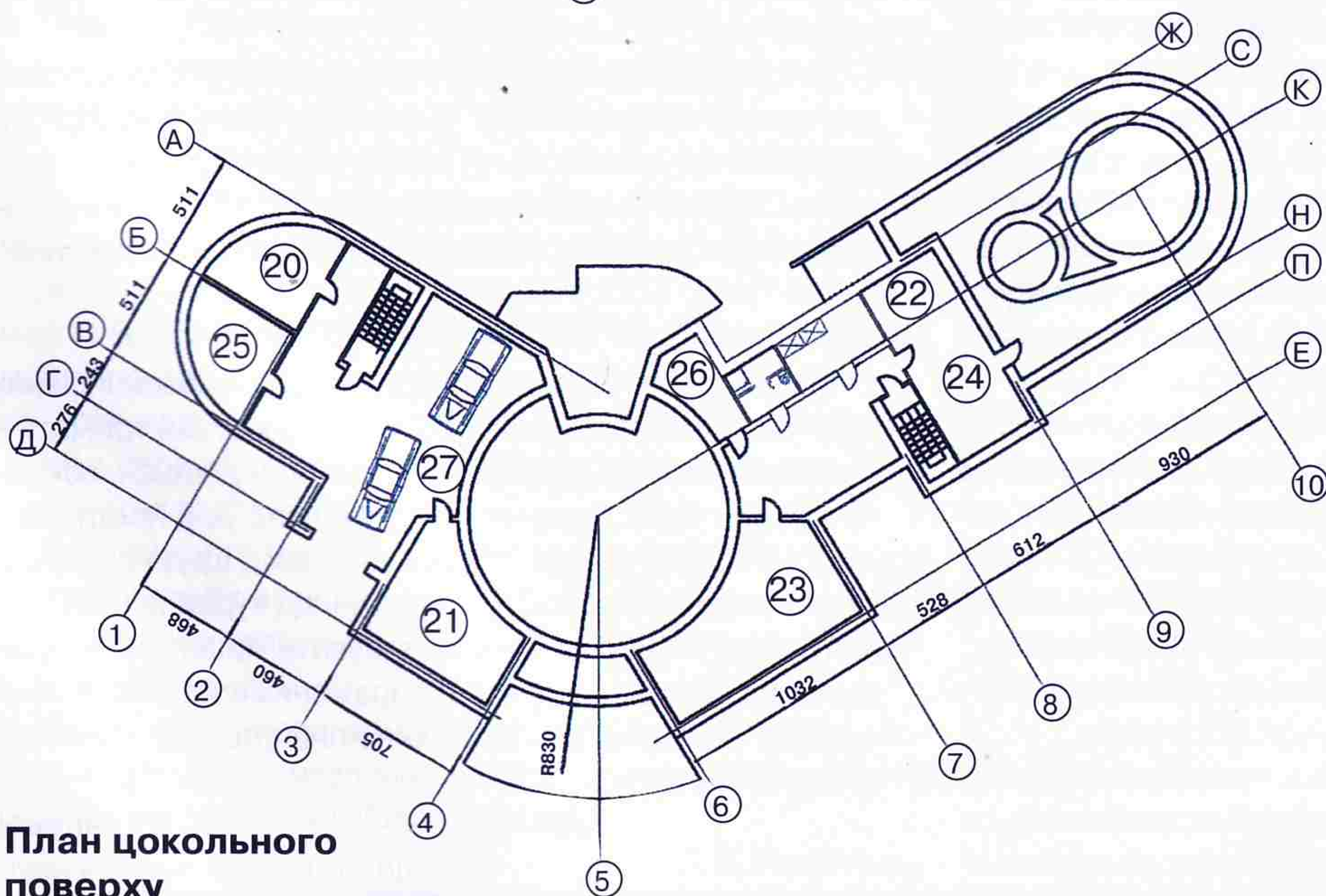
Як паливо для автономних інженерних систем опалення й водопостачання будинку передбачається використання природного газу.



План другого поверху

Експлікація приміщень:

1 – тамбур;
2 – зимовий сад;
3 – санвузол;
4 – кабінет;
5 – загальна кімната;
6 – зал з місцем для танців;
7 – кухня;
8 – більярдна;
9 – кімната відпочинку з масажною;
10 – роздягальня;
11 – душова кімната;
12 – сауна;
13 – спортзал;
14 – басейн;
15 – хол;
16 – спальні;
17 – ванна кімната;
18 – гардеробна;
19 – тераса;
20 – котельня;
21 – комора;
22 – пральня;
23 – господарська комора;
24 – інженерне приміщення;
25 – майстерня;
26 – винний льох;
27 – гараж.



План цокольного поверху

А.В. Щербаков,
кандидат архітектури,
доцент Київського національного університету будівництва й архітектури



приміщенні різних видів птахів, з-поміж яких окремі особини можуть хворіти у прихованій формі та виділяти збудник до навколишнього середовища. Встановлено, що збудник туберкульозу зберігається у довкіллі від двох до десяти років, а в захоронених трупах, у землі, гноївці – від восьми до дванадцяти місяців, у воді – до двох місяців. Птиця заражається від поїдання корму, що містить бактерії, а також через подряпини на шкірі. Темні, тісні, вологі приміщення сприяють накопиченню та тривалому зберіганню бактерій.

А які ще причини спричиняют виникнення у птахів цієї недуги?

Це – несвоєчасне прибирання та знешкодження пташиного посліду й невчасне діагностування перших випадків захворювання. Туберкульоз може бути занесений зараженими яйцями, купленими на ринку для інкубації, а також одноденними курчатами, придбаними на інкубаційних станціях, за виведення курчат з яєць, знесених ту-

Профілактика туберкульозу домашніх курей

Українські господині часто утримують у своїх домашніх господарствах курей, які є їхніми улюбленцями. Часто вони виділяють із гурту кращих курок за такими показниками: в однієї – гарного кольору пір'я, інша – несе великі яйця, третя – дбайлива квочка, ще інша – тримається подвір'я. Найкращих стараються утримувати декілька років. Та згодом помічають, що їхні улюбленці погано споживають корм, гірше несуться, худнуть. Далі – зморщуються та блідн у гребінь і сережки, з'являється потоншення грудних м'язів.

І за вимушеного забою у таких птахів бачимо в печінці, селезінці багато бугорків сіро-жовтого або синьо-білого кольору величиною від просини до квасолини. Під час розрізу такого бугорка витікає розм'якшена некротична рідина від жовто-білого до жовто-коричневого або зеленого кольору. Печінка та селезінка збільшені в чотири–п'ять разів. Часто ці органи розриваються і до черевної порожнини виливається значна кількість крові. Такі туберкульозні вогнища можуть зустрічатися у тонкому та товстому відділах кишківника, а також, надзвичайно рідко, в нирках та яйцеводах. За ураження повітроносних мішків їхні стінки потовщені, щільні та покриті бугорками різної величини.

У таких випадках господиня повинна показати тушку забитої птиці та її внутрішні органи лікарю ветеринарної медицини, який відбере уражені органи і направить до лабораторії для бактеріологічних досліджень. За позитивного на туберкульоз дослідження пташник вважається неблагополучним за цією хворобою. На туберкульоз хворіють кури, індики, качки, папуги та інші домашні й дикі птахи.

Виникає туберкульоз у курей в господарствах від скупченого утримання та неповноцінної годівлі, нестачі в раціоні мінеральних речовин, білків, вуглеводів, вітамінів А і С. Сприяти хворобі може спільне утримання в одному

беркульозними несучками. Останнє частіше буває тоді, коли станції практикують для інкубації закупівлю яєць на ринках. Джерелом зараження для здорового поголів'я можуть бути і хворі на туберкульоз люди.

Поширюється туберкульоз поміж курей повільно. Поодинокі випадки захворювання трапляються з осені до кінця зими, вони можуть викликати зараження птиці. Тривалість прихованого перебігу хвороби коливається у межах 12–90 днів.

Важливе значення для профілактики туберкульозів має комплектація стада молодняком, придбаним у благополучних інкубаторів. У пташнику слід постійно прибирати пташиний послід, який зберігають у місцях, недоступних для птиці, та своєчасно використовувати його на добриво.

Для знищення збудника туберкульозу птиці кращим дезінфікуючим засобом є теплий 3%-ний розчин їдкого натру. Перед цим залишки корму, підстилку і послід спалюють, землю у пташниках знімають на 10–15 см і вивозять до спеціальних місць для надійного знешкодження.

Що робити в таких випадках?

Звичайно, не утримувати в одному приміщенні різних видів тварин і птиці. А навіть найкращих курей тримати в господарстві понад два роки не рекомендується, оскільки заміна старої птиці на молоду підвищує її продуктивність і в той же час це найдієвіший захід щодо оздоровлення птахів. Якщо яйця, одержані від курей із неблагополучного пташника використовувати лише для кондитерських виробів, а тушки з вираженими патологічними змінами утилізувати шляхом кип'ятіння, то хвороба передаватися не буде.

Л.К. Волинець,
доктор ветеринарних наук,
професор

Чому на курей нападає параліч

Ви купили жовтеньких курчат, яких квочка прийняла, обігріла. Біля неї уже ходили курчата, висиджені в домашніх умовах. Чудово. Але через два місяці курчата, куплені на базарі – захворіли. Почали повільно ходити – напав параліч кінцівок, крилець. Курчата стали високо підіймати ноги, зауважувалася хитка хода, кульгавість. Голови чомусь повертали в боки або опускали їх.

І – наслідки. Коли кури втрачають можливість рухатися, у них тоншають м'язи стеген, нападає пронос. Хворі кури одну з кінцівок тримають витягнутою вперед із скрученими пальцями або волочать її по землі. Від хронічного перебігу цієї хвороби в старших курей настає сліпота, вони швидко худнуть, знижують або зовсім припиняють яйцекладку й гинуть від голоду.

На розтині трупів спостерігається, що райдужна оболонка очей набухла, сірувато-білого кольору, зіниці зменшені та неправильної форми. Уражені яєчники та сім'яники. Вони сіро-білого кольору і збільшені в об'ємі. Незначні зміни спостерігаються у нирках, печінці, селезінці, підшлунковій залозі, скелеті, м'язах та шкірі.

Майже завжди уражується нервова система. Однак зміни в головному та спинному мозку може встановити лише кваліфікований лікар ветеринарної медицини. Його обов'язково слід запросити для огляду стада та патолого-анатомічного розтину птахів, що загинули.

Усі описані ознаки хвороби можуть стверджувати, що в господарстві виникло вірусне захворювання, яке називається – нейролімфоматозом або ще його іменують хворобою Марека, котрий уперше дослідив її. Лікування цієї хвороби малодієве, однак її можна запобігти, якщо суворо дотримуватися ветеринарно-санітарних правил утримання птиці.

Отже, курчат або яйця для інкубації слід брати лише з благополучних господарств. Під квочку яйця треба підкладати від курей, яким більше року і які вже не є носіями вірусу.

Хворих та підозрілих на захворювання негайно ізолюють, забивають. Слід старанно очистити вигульні дворики, годівниці, обладнання та інвентар і зробити дезінфекцію. Необхідно поліпшити годівлю та умови утримання.

Однак діагноз на цю хворобу необхідно ставити диференційовано, оскільки за клінічними ознаками вона подібна до чуми птиці (хвороба Ньюкасла) заразного енцефаломієліту, лістеріозу та авітамінозу – найчастіше нестача вітамінів B_1 (тіамін) та B_2 (рибофлавін). Поповнити нестачу тіаміну в кормах можна пекарськими або кормовими дріжджами, зерном злаків, травою або сінним борошном. Рибофлавіну багато в молочних продуктах, рибному та м'ясо-кістковому борошні, а також у сіні та сінному борошні.

Розпізнати та виокремити ці хвороби зможе лише кваліфікований лікар ветеринарної медицини з урахуванням епізоотологічних, клінічних, патологоанатомічних та лабораторних досліджень.

Отже, вирощуючи домашню птицю, будьте уважні, оскільки своєчасне виявлення хвороби допоможе запобігти її поширенню, а відтак і збиткам від неї.

Л.К.Волинець,
доктор ветеринарних наук, професор



Заглянемо в... копито

Майже всі свійські тварини копитні. В одних – копито, в інших – ратиці. Але суть одна: тварини опираються на тверду рогову основу. І якщо, скажімо, коней ще кують (тепер не завжди), то інша худоба ходить, так би мовити, босоніж, ступає незахищеними ратицями.

Отож, якщо тварини йдуть по твердій і гладкій дорозі, то це, як кажуть, півбіди. Хоч на асфальті чи бруківці ратиці скрешуються більше, ніж на ґрунтовій дорозі.

У нас асфальтові покриття доріг жорсткі. Придивіться, на що схожі ратиці корів, якщо їх прогнати, наприклад, по асфальту. Задирки рогівки, мов віночки чи ялинки.

Підошва теж подерта, червона, припухла. Худоба навіть сама звертає з асфальту на узбіччя.

Це – велика рогата худоба. А вівці, кози, інші копитні теж страждають від твердих доріг. Однак господарі рідко коли цікавляться, у якому стані копита чи ратиці. А, між тим, від цього залежить і продуктивність, і фізичний стан тварини і тривалість її життя.

Тим-то, образно кажучи, заглядати до копит і ратиць треба щонайменше три–чотири рази на рік. І не тільки оглянути їх, а й допомогти тварині їх розчистити, обрізати, вирівняти, не кажучи вже про кування коней, яке має бути постійним.

Є випадки, коли через травми в копитах чи ратицях уже почався гнійно-некротичний процес і тварина кульгає на одну чи й на дві ноги. Стан небезпечний. Гнійні бактерії отруюють кров, насичують м'язові тканини, молоко. І якщо худобині своєчасно не допомогти, вона може загинути.

Причини кульгання можуть бути й інші. Скажімо, тварина наступила на цвях чи гострий пеньок, посковзнулась на слизькій дорозі, натужно вирвалась з трясовини й розтягнула сухожилля і т. ін. І в кожному конкретному випадку їй треба допомогти.

Добре, коли поруч є ветлікар. А якщо немає – господар сам повинен надати першу допомогу: розчистити рану, промити, обробити йодом чи 5%-ним розчином перманганату калія, забинтувати чи обв'язати, забезпечити тварині спокій. За розтяжки зв'язок на-



кладають тугу пов'язку і теж забезпечують нерухомість тварини.

Це – поки що перша допомога. А далі треба обов'язково з'ясувати причину травми чи кульгання, оглянути і підправити ратиці, вирівняти роговицю, натерту підошву змастити йодом або дьогтем. Не зайвим буде робити хворій нозі ванни з розчину мідного купоросу та кухонної солі. Розчин купоросу 5%, солі – 10%, але не більше, особливо, коли рана відкрита.

Особливої уваги заслуговує чищення копит і ратиць. Тут, однак, треба мати на увазі, що копитний ріг, скажімо, у ВРХ за місяць може відрости не більше, як на 5–8 мм. Так само у дрібних ратичних – овець, кіз. З цього й треба виходити, то іноді можна розчистити ратиці так, що тварина не стане на всі чотири ноги. З часом це минеться, але не бажано.

Певна увага потрібна й свиням, ратиці яких здебільшого перебувають у гною. Та й худобу в деяких господарствах не обминає це лихо. За таких умов у свиней нерідко настає гнійне запалення копитного суглоба, тріщина міжлопатної щілини, деформація роговини, від неї легко відділяються скалки. Тварина, зазвичай, накульгує.

Лікування таке ж, як і великої чи дрібної худоби. А щоб запобігти хворобам надалі, підлогу слід настелити дошками, класти суху підстилку, а свинку періодично обмивати теплою водою.

У таких же умовах часто перебувають і вівці, хоча хворіють вони менше. Але догляд і їм потрібний невідкладний.

Як бачимо, до копит та ратиць треба-таки заглядати. І чим частіше – тим краще.

Г.А. Скоряк,
м. Вінниця

Напування корів

Воду корові варто давати досхочу. Найкраще напувати корів з автонапувалок. Корови п'ють від 12 до 21 разу на добу малими порціями. Якщо немає можливості встановити автонапувалку, то корів напувають із відра або корита тричі на добу. Високоудійних корів бажано напувати 4–5 разів. Корови охоче п'ють воду після годування та доїння. Взимку корові необхідно на добу 35–40 л, улітку 50–60 л води. Вода має бути чистою, без запаху, кольору й смаку. Температура води – не нижче 10°С (для дійних і тільних корів краще 15–18°С).

*Підготувала **Г.Коваленко***

Колишні колективні господарства набули чималого досвіду із заготівлі кормів для громадського тваринництва. Крім сіна та грубих кормів, заготовляли силос, сінаж, трав'яне борошно. Але з часом той досвід, як і способи заготівлі відійшли у вічність. Молодим теперішнім господарям не завжди під силу заготовити кілька тонн, скажімо, силосу чи інших кормів для наявної живності. А зима ж довга, годувати худобу і птицю треба. Тож, де вихід із становища?

На мій погляд заготовити потрібну кількість кормів, скажімо, потрібно восени. Тим паче, що, крім сіяних культур, восени є гичка коренеплодів, відходи переробки овочевих та баштанних, пряних та інших культур, некондиційні овочі та фрукти, а також зелена маса бур'янів, різних польових трав. Словом, резерви є. А кращий спосіб нагромадження – силосування на сінаж.

Кормові культури

Їх багато. Бо з-поміж кормових культур, які використовують для годування тварин, є як сіяні, так і дикорослі трави та бур'яни, крім отруйних. За придатністю для силосування їх поділяють на три групи:

Перша група – культури, які добре і легко силосуються. Це – кукурудза, соняшник, сорго, топінамбур, гарбузи, кормові кавуни, коренеплоди, картопля, гичка буряків, однорічні та багаторічні трави, зокрема, бобові та злакові, а також горох, люпин, суданська трава тощо. Є й дикі трави і бур'яни, які легко силосуються.



Друга група – рослини, які важко силосуються: конюшина, еспарцет, буркун, люцерна, вика, лобода, осока, очерет, картоплиння, молочай, щириця. Їх силосують у суміші з рослинами, які легко силосуються.

Третя група – рослини, які не силосуються у чистому вигляді. Це, зокрема, соя, чина, гірчиця, кропива, гіркий люпин. Їх консервують здебільшого хімічним способом або в суміші невеликих добавок.

Однак, поживний силос можна мати, якщо закласти у певних співвідношеннях, рослини, які добре й погано силосуються. Скажімо, кукурудзу та соняшник – з викою, соєю або чиною. Злакові трави – в суміші з бобовими і т.д. Ці способи випробувані віками і їх слід за необхідності застосовувати.

Особливо широкий вибір диких польових рослин, яких чимало й на городах. Варто лише грамотно виділяти з-поміж них отруйні. Всі інші цілком придатні для силосування, сінажу, переробки на сінне борошно тощо. Характерно, що використовувати польові трави та бур'яни, як і кормову капусту, жовтий і білий люпин, можна до пізньої осені, власне, до приморозків.

Силос чи сінаж, що краще?

Силос та сінаж

У сільськогосподарській літературі силос та сінаж визначені як спосіб консервування кормів для тварин, за якого зберігаються їхні біохімічні та фізіологічні якості. І якщо сінажування почали використовувати порівняно недавно, то силосування кормів відоме давним-давно.

Пам'ятаю, коли в дитинстві пас худобу на колишній панській економії (зруйнований господарський двір), корови обнюхували обмурки якихось великих ям, котрі пахли чимось кислим. Ми, підлітки-пастухи, гадали, що то могло бути?

Ясність вніс колишній окоман (економ) пана Сулятицького Михась Ковальський. Каже: "Це тут панські воли годували самі себе силосом. Волами сюди привозили скошену траву, скидали до ям, трамбували, загортали, а потім усю зиму годували силосом волів та корів".



В умовах колгоспно-радгоспного виробництва силосувати корми почали після війни, коли поголів'я худоби, а, значить, і потреба в кормах, значно зросли. Силосування, як спосіб консервації кормів, стало в пригоді.

Силос – це законсервовані природним заквашуванням соковиті корми для тварин. Якість, хімічний склад та поживність силосу залежить від виду корму, фази вегетації рослин, технології силосування і зберігання корму. Доречі, правильно закладений силос може зберігатися й кілька років.

Основною силосною культурою в Україні є кукурудза у фазі воскової чи молочної стиглості. За поживністю 1 кг силосу з кукурудзи дорівнює 0,20–0,25 к. од., містить 15–25 мг каротину та близько 30 г перетравного протеїну. З кислот наявна молочна та оцтова (від 0,15 до 2%). Масляної кислоти в доброму силосі не повинно бути.

Силос з качанів кукурудзи в суміші з бобовими культурами, а також комбінований силос (бульбо- і коренеплоди, качани кукурудзи, зернобобові культури, особливо цінний корм для свиней і птиці. Підбір складових комбінованого силосу для молочного тваринництва роблять з урахуванням соковитості певних культур, а на відгодовуванні – наявності каротину та протеїну в кормах.

Сінаж – соковитий корм для тварин помірної (40–50%) вологості, власне, сіно-силос. Для якісного сінажу злакові трави збирають на початку колосіння, а бобові – у фазі бутонізації, пров'ялюють протягом 3–4 днів і консервують.

Суть консервації полягає в тому, що у прив'яленій зеленій масі без доступу повітря зовсім не розвиваються бактерії гнилі та плісені, а відтак корм надійно зберігається. Втрати сягають 10% поживних речовин, що містяться у свіжій траві. Кислотність корму теж нейтральна – 4,9–5,1 pH.

Доброякісний сінаж має приємний фруктовий запах, темно-зелений колір, м'яку консистентність і добре поїдається тваринами. Добові надої і прирости живої маси відтак помітно підвищуються. Зберігається сінаж також довго.

Для порівняння складу та переваг силосу й сінажу подаємо деякі показники:

	Силос	Сінаж
Поживність 1 кг корму (к. од.)	0,25	0,40
Наявність: каротину (мг)	15–25	40
протеїну (г)	25–30	55
сухої речовини (%)	4–5	58–65
Органічні кислоти (%)	0,15–2,0	1,5
Кислотність корму в pH	4,0–4,2	4,9–5,1
Втрати поживних речовин (%)	25–30	8–12
Вологість зеленої маси (%)	65–75	40–50

Аналіз наведених даних свідчить переважно на користь сінажу, хоча спосіб цей менш поширений. Але у невеликих господарствах він незаперечно буде вигідним, хоча в силосну яму, образно кажучи, можна скидати все, – силос буде.

Зберігання кормів

Вище вже йшлося про зберігання як силосу, так і сінажу, власне, про тривалість зберігання. Але для цього потрібні відповідні умови, тобто резервуари.

Такими резервуарами можуть бути повітряні башти, наземні чи заглиблені траншеї, ями, бурти, облицьовані цементом, синтетикою, дошками твердих порід (дуб, ясен, бук, акація, шовковиця, але не вільха, осика чи хвойні породи). Можна скористатися також металевими чанами, цистернами, котлами тощо, вистеливши їх плівкою, якщо вони не лужені чи емальовані.

Обов'язковою умовою зберігання корму є надійне укриття силосної чи сінажної маси, щоб туди не проникало повітря, власне, кисень. Тут і плівка, і брезент, солома, мати, земля, глина тощо. За надійного укриття силос і сінаж зберігаються добре і довго.

Г.А. Скоряк,
м. Вінниця



Якісне молоко – основа здорового харчування людини

Молоко – цей унікальний за складом та смаковими властивостями продукт харчування, займає одне з провідних місць у раціоні населення більшості країн світу. Його головні споживачі діти, люди похилого віку, а також окрема частина хворих, що перебувають на дієтичному харчуванні. Тому молоко не тільки повинно містити максимальну кількість поживних речовин, необхідних для забезпечення життєдіяльності організму, але й відповідати санітарно-гігієнічним нормам і показникам.

До складу молока входять понад 100 цінних складових, зокрема: 25 жирних кислот, 25 амінокислот, 45 мінеральних речовин, 25 вітамінів, 4 молочних цукрів. В ньому понад 30 хімічних елементів із таблиці Менделєєва, які збалансовані й легко засвоюються організмом людини. Високий ступінь засвоєння основних компонентів молока (білки – на 96%, жири – на 95%, вуглеводи – на 98%) роблять його дійсно незамінним продуктом харчування для людей різного віку. До того ж засвоєння поживних речовин молока вимагає найменших енергетичних витрат, причому молоко стимулює переробку поживних речовин інших харчових продуктів.

Спостереження лікарів, що практикують у різних країнах світу, свідчать про поліпшення стану здоров'я дітей і дорослих, що харчуються молоком та молочними продуктами. Цей харчовий продукт не лише поліпшує склад крові, але й виводить із організму шлаки, є ефективним протисудомним засобом. Рекомендують вживати його від втоми, недокрів'я, гастритів. Доведено, що речовини, які містяться в одному літрі молока, задовольняють добову потребу дорослої людини в жирі, білках на 50%, у вітамінах А, D – на 33%, у кількості вжитих калорій – на 25%, кальції, фосфорі – на 100%. Висока наявність кальцію та фосфору, які позитивно діють на ріст і розвиток дітей, дуже важлива, особливо для лікування рахіту.

За науково обгрунтованими нормами молоко й молочні продукти повинні становити 1/3 добового раціону харчування людини. Дорослій людині за добу бажано вживати 0,5, а дітям – 0,7 літра молока та молочних продуктів у перерахунку на незбиране молоко.

Значне підвищення поживної цінності молока – збільшення в ньому вмісту жиру, білка, поліпшення його гігієнічного стану досягається під впливом трьох найголовніших чинників. Це методи розведення тварин, спрямовані на поліпшення складу молока, повноцінна годівля молочної худоби відповідно до встановлених норм і правильна організація одержання й обробки молока.

Водночас, завдяки високому вмісту поживних, насамперед білкових, компонентів молоко є практично універсальним середовищем для основної маси представників небезпечної для організму людини мікрофлори, включаючи патогенні та технологічно шкідливі види та групи бактерій. Максимальне дотримання ветеринарно-санітарних і гігієнічних правил забезпечує не тільки підвищення якості молока, а й обмежує його забруднення патогенними мікроорганізмами.

Секреторне обсіменіння молока значною мірою залежить від стану молочної залози. Вим'я здорових корів має специфічну мікрофлору, що у процесі філогенезу пристосувалася до умов життя у вимені. Тому секреторне обсіменіння молока здорових корів незначне, а обсіменіння молока патогенними організмами відбувається при запаленні вимені.

Варто пам'ятати, що перші порції молока завжди містять велику кількість мікробів, тому їх необхідно зливати в окремий посуд. Це зменшує мікробне забруднення збірного молока на 5%.

Джерелом як механічного, так і мікробного забруднення молока, особливо при ручному доїнні корів, є шкіра вимені. Якщо ж вона уражена гнійниками, то стає активним джерелом обсіменіння молока стафілококами.

Фільтрування молока не зменшує його мікробну обтяженість, а в деяких випадках навіть може сприяти її збільшенню. З цієї причини у Швейцарії, у районах, де виробляють сири, відповідно до вимог під час заготівлі молока забороняється проводити його фільтрування на фермах. Тому під час доїння корів як вручну, так і машинного основною вимогою залишається зниження механічного забруднення молока шляхом проведення найсуворішої переддоїльної обробки вимені і дотримання санітарної культури.

Джерелом мікробного обсіменіння молока можуть бути люди, які є мікробоносіями, а також зі шкірними захворюваннями, при порушенні ними правил особистої гігієни.

Мікроорганізми потрапляють до молока із забрудненого повітря. У повітрі корівників завжди циркулюють у різній кількості мікроорганізми, що за ручного доїння разом з пилом потрапляють у відкритий посуд. Пилові частки повітря завжди засіяні різними мікроорганізмами, спорами грибів, що можуть потрапити в молоко. Однак рівень обсіменіння молока мікробами, що є в повітрі корівника, порівняно невеликий.

За машинного доїння корів значно зменшується вплив таких джерел забруднення молока, як повітря, руки дояра, шкіра і шкіряний покрив тварини. Однак збільшується значення таких джерел обсіменіння молока, як гній, підстилковий матеріал, частки корму, що потрапляють до нього, коли доїльні апарати спадають з вимені корів на підлогу стійла. Переваги машинного доїння перед ручним виявляються лише в тих випадках, коли доїльні установки утримуються у задовільному санітарному стані.

Молоко та молочні продукти, що містять токсини мікробів і грибів, можуть стати причиною харчової токсикоінфекції людей. До цієї групи хвороб належать інтоксикації, викликані стафілококом, токсином ботулізму та цвілевими грибами. У вирішенні загальної проблеми одержання високоякісного молока важливе значення має боротьба з маститом, особливо стафілококової етіології. Це пов'язано з тим, що штами стафілококів, розвиваючись у молочних продуктах, здатні викликати харчові токсикози. Захворювання починається поступово з симптомів загальної інтоксикації; температура тіла досягає 39–40°С на 4–7-му добу. З'являється сірий наліт на язиці, його сухість і потовщення, здуття живота. На 3–5-ту добу збільшуються печінка й селезінка. У період розпалу хвороби (на 7–8-му добу) симптоми підсилюються, що проявляється різкою загальмованістю, потьмаренням свідомості, характерною висипкою. У цей період можлива кишкова кровотеча. Основний метод лікування – патогенетична терапія, спрямована на усунення інтоксикації та відновлення водного балансу організму.



Тому особливу увагу необхідно надавати питанням своєчасного виділення й ефективного лікування хворих на мастит корів, дотримання правил доїння, що виключає перенесення збудника до здорових тварин, видалення з череди корів із хронічним перебігом запалення молочної залози.

За маститів змінюється хімічний склад, фізичні й біологічні властивості молока. Найбільшим змінам піддається молочний цукор: його кількість зменшується від 4,7 до 3% і нижче. Змінюється також мінеральний склад молока, у ньому зменшується кількість солей калію, кальцію, магнію, фосфору, збільшується кількість хлористого натрію, зменшується кількість вітамінів і антибактеріальних речовин, знижується поживна цінність та смакові якості молока, внаслідок чого воно стає біологічно неповноцінним продуктом. Слід пам'ятати, що молоко хворих на мастит корів є основним видом його анормальності. У зв'язку з тим, що більшість маститів перебігає у прихованій формі, постійно існує загроза надходження такого молока до збірного.

Безпосередню небезпеку для споживачів становлять молоко та виготовлені з нього молочні продукти, що містять залишкову кількість хіміотерапевтичних засобів (антибіотики, сульфаніламіди тощо) після їхнього застосування для лікування хворих корів, а також залишків миючих і дезінфікуючих засобів на устаткуванні після його санітарної обробки. Потрапляючи з їжею в організм людини, ці речовини здатні викликати дисбактеріози, алергію, порушення обміну речовин та інші патологічні стани. Тому, з огляду на їхнє широке застосування, особливу важливість набуває дотримання правил бракування молока від тварин після закінчення лікування упродовж рекомендованого часу.

Одним із шляхів попередження подібних негативних випадків є розробка та впровадження протимаститних лікувальних засобів, які не містять антибіотиків, для застосування в лактаційний період. На сьогодні запропоновано цілий ряд таких препаратів. Аналізуючи розглянуту проблему в цілому, необхідно підкреслити, що якість молока залежить від багатьох тісно пов'язаних між собою чинників. До них входять не тільки чистота тіла та вимені корів, відсутність маститу, належна санітарна обробка доїльного та молочного устаткування ефективними засобами, а й постійна наявність потрібних препаратів на фермі, справність доїльних апаратів, охолоджувачів, резервуарів для зберігання молока та його транспортування.

Одночасно ми не повинні забувати, що санітарія виробництва молока, його первинна обробка на фермі – це важливий науковий напрямок, мета якого – вирішувати фундаментальні та прикладні завдання, спрямовані на зміцнення здоров'я людей.

О.В. Дорофєєва,
інженер-технолог молочної промисловості Інституту ветеринарної медицини УААН

Страви на кожний день і про запас

*Добрий день шановна редакціє журналу "Дім, сад, город". Пише до вас інвалід другої групи **Боділ Валентина**. Хочу взяти участь у конкурсі "Господиня-2008".*

У нас у сім'ї люблять готувати українські страви та смакувати ними. Я вже давно збираю рецепти не складних у приготуванні смачних страв. Маю кілька рецептів приготування борщу та інших страв.

"Бідний" борщ



Треба мати: кілька картоплин, молоді бурячки, олію, цибулю, моркву та різноманітну зелень.

Можна використати молоді бурячки видалені під час прополювання. Листя широколистої лободи, кропиви, щавлю помити і посікти. Спочатку треба приварити картоплю, а потім додати посічену зелень, а також кріп, петрушку, лавровий лист і перець. Заправити борщ засмажкою з цибулі та моркви, смажених на олії.

Борщ з карасями

Треба мати: 400 г картоплі, 500 г смажених карасів, 200 г сушених грибів, 0,5 склянки квасолі, по одному кореню моркви, петрушки, цибулину, 250 г буряків, склянку бурякового квасу, ложку смаженого борошна,. Сіль, перець, лавровий лист – за смаком.

Сушені гриби замочити у воді, зварити до готовності. Відвар відцідити, а гриби нарізати соломкою. Півсклянки квасолі зварити до готовності. Моркву, петрушку і цибулю нарізати і обсмажити. Буряки нашаткувати і протушкувати з томатом та склянкою бурякового квасу до напівготовності. У киплячий грибний бульйон засипати буряки, нарізану шматочками сиру картоплю, зварені гриби, квасолю з відваром, столову ложку підсмаженого борошна, лавровий лист і духмяний перець. Посолити і варити на середньому вогні до готовності овочів. У майже готовий борщ покласти підсмажені карасі і на помірному вогні проварити 5 хв., розлити в тарілки і кожну порцію притрусити посіченою зеленню петрушки та кропу.

Домашня ковбаса

Треба мати: вискоблені і промиті кишки для ковбас, сало та м'ясо, спеції. Кількість продуктів залежить від запланованої кількості порцій. На одну порцію слід планувати 100–150 г м'яса.

Нарізати маленькими шматочками сало та м'ясо. Підготувати прянощі. Підсушити лаврові листочки і насіння гірчиці. Розтерти їх у порошок. Пропустити через часникодавку часник. Притрусити сало та м'ясо прянощами з часником. Ретельно вимішати і наповнити вичищені й вимиті кишки. Згорнути ковбаси у завиток і викласти на змащену жиром сковороду. Смажити у духовці з обох боків. Не пересмажуйте, бо ковбаса буде суха.

Печеня з червоним перцем

Треба мати: 1 кг м'яса, 100 г жиру, 3 зубки часнику, 5 чайних ложок червоного меленого перцю, 6 чайних ложок борошна, 2 чайні ложки оцту, 6 склянок бульйону, 4 стручки червоного гіркого перцю, чорний перець, сіль.

Сало нарізуємо невеликими кубиками, підсмажуємо, шкварки виймаємо і кладемо м'ясо, нарізане невеликими кубиками. Обсмажуємо м'ясо до рум'яного кольору, додаємо часник, сіль, чорний і червоний перець. Перемішуємо. Через дві хвилини додаємо борошно і знову добре перемішуємо. Вливаємо шість склянок гарячого бульйону, оцет і кладемо стручки сухого червоного перцю. Тушкуємо на малому вогні дві години, час від часу помішуючи. Якщо печеня дуже густа, треба додати ще бульйону.

Буженина



Треба мати: шматок свинини, сало, часник, сіль, перець.

Пропустити через м'ясорубку сало, а через часникодавку – часник, додати сіль та перець за смаком. Перемішати. У підготовленому шматку свинини зробити ножем кілька надрізів і заповнити їх підготовленою сумішшю. Шматок зверху посолити, поперчити, витримати кілька годин на холоді, а потім смажити у духовці до готовності. Коли охолоне, буженину треба нарізати шматочками упоперек волокон.

Печене порося

Треба мати: молочне порося, 50 г борошна, 100 г масла, 200 г хрону, 100 г оцту, 250 г сметани, 50 г бульйону, сіль, перець.

Обсмажене, добре вимите молочне порося вимочують у холодній воді 2 години. Обсушують рушником, солять усередині. Вушка і хвостик обгортають фольгою, щоб не обгоріли. Кладуть порося у великий казан і ставлять у духовку пектися на півтори години. Порося поливають жиром та соком, що виділився під час запікання.

До печеного поросяти готують соус. Для цього треба мати: 50 г борошна, 100 г масла, 200 г хрону, 100 г оцту, 250 г сметани, 50 г бульйону, сіль, перець.

Хрін миють, чистять, труть на дрібній тертушці, трохи підсмажують на маслі, додають чорний перець, оцет і кип'ятять, допоки оцет не випарується на три чверті. Борошно підсмажують на сковороді, додають бульйон, добре вимішують, щоб не було грудочок, додають сметану, солять і кип'ятять. До хрону додають проціджений соус. Проварюють і заправляють маслом.

Соус подають у спеціальному соуснику і поливають ним шматки печеного поросяти.

Гречаники з грибами



Треба мати: 200 г гречаної крупи, 0,5 л води, 350 г грибів, бульйонний грибний кубик, 2 яйця, 100 г топленого масла, 50 г олії, 2 цибулини, сіль, перець – за смаком.

Зварити гречану кашу з грибним бульйонним кубиком. Трохи охолодити кашу і змішати зі збитим яйцем, обсмаженою до золотистого кольору цибулею, подрібненими консервованими грибами, перцем і сіллю. Отриману масу викласти рівним шаром не змащене маслом деко чи сковороду, дати повністю охолонути, нарізати порційними шматочками і обсмажити з обох боків на топленому маслі.

Вареники (бабусин рецепт)

Треба мати: 2 склянки борошна, 0,5 ложки вершкового масла, сіль, цукор, ванілін, родзинки, солодкий сир для начинки, сметану.

Половину ложки вершкового масла залити окропом (щоб склянка була повна). Цим окропом залити борошно, додати сіль, цукор за смаком, добре вимісити. Тісто розкачати у пласт. Начинку можна зробити із сиру, додавши до нього ванілін, родзинки, цукор, сіль. Сформувати і наліпити вареники. Варити їх у підсоленому окропі після того як вареники випливуть на поверхню 5 хв.

До вареників подають сметану.

Пиріжки "Лапті" з горохом

Треба мати: борошно, 1 л води, 1 склянку олії, 1 склянку цукру, 100 г дріжджів, чайну ложечку солі.

Такі пиріжки пекли замість хліба. На один літр води треба взяти склянку олії і склянку цукру, 100 г дріжджів, чайну ложечку солі. Борошна кладемо стільки, скільки візьме тісто, щоб було некруте. Формуємо невеликі піріжечки, начиняємо їх горохом. На притрушеній борошном дошці піріжечки обережно розкачуємо качалкою. Кладемо на гарячу сковороду з олією. Підсмажуємо з обох боків до готовності.

Начинку готуємо так: зварений і охолоджений горох пропускаємо через м'ясорубку, додаємо підсмажену на олії цибулю, сіль, цукор за смаком. Начинку вимішуємо і ложкою викладаємо на підготовлене тісто.

Швидкий яблучний пиріг

Треба мати: борошно, 200 г масла чи маргарину, 0,5 склянки цукру, 0,5 склянки сметани, 0,5 чайної ложечки соди, пакетик ванільного цукру.

Масло чи маргарин розтерти з цукром. Додати борошно, сметану, соду погашену оцтом, ванільний цукор.

Замісити тісто і розділити його на дві нерівні частини, розкачати два коржі. Нижній корж має бути більшим. Його треба викласти на деко, змащене маслом і посипане борошном чи сухарями. На тісто викладаємо очищені яблука, дрібно порізані чи натерті на крупній тертушці, змішані з цукром і корицею. Корицю і цукор кладемо за смаком. Яблука накрити другим коржем або з другого коржа зробити джгутики і сформувати "решітку".

Випікати пиріг на помірному вогні 30 хв. Готовий пиріг притрусити цукровою пудрою.

Дорога редакціє журналу "Дім, сад, город"!

Я давня шанувальниця вашого журналу. Ціную всі матеріали, надруковані в журналі, але найбільше – кулінарну сторінку. Хочу взяти участь у конкурсі "Господиня-2008".

Так уже склалося, що у серпні робимо заготовки на зиму, тому пропоную рецепти консервації.

*З повагою, **Валентина Бігун,***
м. Житомир

Салат із помідорів і перцю

Треба мати: 4 кг червоних помідорів, 5 кг болгарського перцю, 3 столові ложки солі, 1 склянку цукру, 1 склянку олії, 0,5 склянки оцту.

Помідори пропустити через м'ясорубку, кип'ятити 30 хв. Перець нарізати поздовжніми шматочками і додати в киплячі помідори. Кип'ятити ще 7 хв. Додати сіль, цукор, масло, оцет і кип'ятити 3 хв., розкласти в чисті банки і стерилізувати, прикривши кришками, 10 хв., після чого закатати кришками.

Салат із баклажанів

Треба мати: 12 невеликих продовгуватих баклажанів, 1 кг помідорів, 1 кг солодкого перцю, 4 лаврових листочки, 8 горошин перцю, головку часнику, 2 чайні ложечки оцту, 2 столові ложки солі, 4 столові ложки цукру.

В каструлю влити одну склянку олії. Вертикально поставити баклажани. Їх кінці треба зрізати для стійкості. Кожний баклажан наколоти виделкою. Між баклажанами покласти солодкий перець, розрізаний на 4 частини. На перець і баклажани викласти помідори розрізані навпіл. Посипати сіллю і цукром.

Каструлю поставити на помірний вогонь і коли почне підніматися пара, замітити час. Через 25–30 хв. виключити. Якщо баклажани тверді, то можна потримати каструлю на вогні ще хвилин 15, дати охолонути і розкласти салат у стерильні банки.

У каструлю з олією, що залишилася, додати часник, лавровий лист, перець горошок і оцет. Кип'ятити 5–6 хв. і залити цим маринадом банки з салатом. Закатати і поставити поступово охолоджуватись, тепло закутавши банки.

Санаторно-курортний комплекс "Моршинкурорт"

вул. 50-річчя УПА, 11,
м. Моршин, Львівська обл., 82482
Відділ маркетингу та реалізації путівок: 8(03260) 6-05-00
e-mail: skk_morshyn@ukrpost.ua

Курорт "Моршин" – один з найвідоміших гастроентерологічних курортів України та зарубіжжя. Основним курортним лікувальним фактором є сульфатно-магнієві мінеральні води. Тут ефективно лікують захворювання органів травлення, особливо печінки та жовчовивідних шляхів, кишківника, різноманітні алергійні стани, порушений обмін речовин.

Показання до лікування:

• хронічні гепатити, холецистити, холангіти, панкреатити без схильності до загострення;

• дискінезії жовчовивідних шляхів і кишківника; • хронічні гастрити з пониженою, підвищеною і нормальною кислотністю; • хронічні гастродуоденіти в стадії ремісії;

• виразкова хвороба шлунка і дванадцятипалої кишки в стадії ремісії; • хронічні коліти, ентероколіти; • хвороби оперованого шлунка; • стан після холецистектомії і перенесеного вірусного гепатиту; • хвороби обміну речовин (цукровий діабет, сечокислі діатези, ожиріння та інші); • **супутні захворювання:** остеохондрози, гінекологічні захворювання, захворювання сечостатевої системи (в т.ч. сексуальні розлади у чоловіків), опорно-рухового апарату, неврози, а також реабілітація потерпілих від аварії на ЧАЕС (дорослі і діти з батьками).

В арсеналі лікування: ***вживання мінеральних вод джерел*** №1, №6 та №4; ***мінеральні ванни, душі:*** гідролазерний, циркулярний, висхідний, душ Шарко; ***кишкові зрошення***, гінекологічні зрошення та спринцювання мінеральною водою; ***грязелікування:*** електрофорез з гряззю, грязеві ректальні та вагінальні тампони; озокеритолікування; масаж (звичайний, гінекологічний, простати); ***підводний душ-масаж***, релакс-масаж; ***фітотерапія; психотерапія; інгаляції:*** масляні, з відваром лікарських трав, лужний і мінерально-евкаліптовий аерозолі; лікування імпотенції методом від'ємного локального тиску; ***стоматологічне лікування;*** лікувальна фізкультура і механотерапія; широкий комплекс фізіотерапевтичного лікування; ***лабораторні методи дослідження:*** клінічні, біохімічні, бактеріологічні, імунологічні, цитологічні; ***функціональні методи дослідження:*** УЗД, ЕКГ, ГФС, РВГ та інші; консультації лікарів вузьких спеціальностей.

Харчування: триразове дієтичне, відповідно до захворювань органів травлення, нирок, обміну речовин.

Проживання: в одно- і двомісних номерах з усіма зручностями, одно-, дво- і трикімнатних "люксах" (підвищеної комфортності).

Санаторно-курортний комплекс "МОРШИНКУРОРТ", до складу якого входять санаторії: **"Світанок"**, **"Дністер"**, **"Перлина Прикарпаття"**, **"Лаванда"**, **"Черемош"**, радо зустріне вас на курорті "Моршин". Наші висококласні спеціалісти прикладуть усі зусилля для відновлення вашого здоров'я.

Усі перлічені санаторії розміщені в центральній частині курорту "Моршин", серед прадавнього екологічно чистого лісопарку, на відстані 200–300 м від бювету мінеральних вод та бальнеолікарні.

Місцезнаходження курорту "Моршин": 85 км від Львова, 14 км від ст. Стрий Львівської залізниці.

Їхати: до ст. Львів або Стрий. Далі з центрального вокзалу: маршрутним таксі до м. Моршин.

Шановні наші читачі! На ваше прохання друкуємо телефони наших редакцій, за якими ви можете дістати інформацію про роботу видавництва "ДСГ", ґрунтовні повідомлення, які вас цікавлять.

Телефонуйте, приходьте, пишіть нам і будемо разом з вами створювати й видавати цікаві, змістовні й потрібні нам усім видання.

Тож, як каже мудрий наш народ "Сійся, родися!".

Колективне підприємство "Редакція журналу "Дім, сад, город"

Адреса: *вул. Заболотного, 19, м. Київ, МСП-680, 03680, тел.(044) 223-22-58, 223-69-12, факс (044) 223-22-59*
Головний редактор **Халимоненко Микола Іванович**

Відділ реклами: *тел (044) 222 93 17, 223 38 17, e-mail: dimsadgorod@voliacable.com vgt@i.com.ua*

Відділ реалізації: *тел.(044) 223-22-58, факс (044) 223-22-59 www.dimsadgorod.com*

Редакції журналів:

"Дім, сад, город"

Тел.(044) 223-22-58, 223-69-11, факс (044) 223-22-59, e-mail: dsg@dimsadgorod.com
Головний редактор **Халимоненко Микола Іванович**

"Будьмо здорові"

Тел.(044) 223-69-12, факс (044) 223-22-59 e-mail: bydmoz@dimsadgorod.com
Головний редактор **Куштенко Іван Федорович**

"Виноград. Вино"

Тел. (044) 223 22 58, факс (044) 223 22 59, моб. 8 (066) 225 82 18, e-mail: kvity@ukr.net
Головний редактор **Циба Віра Іванівна**

"Календар садівника і городника"

Тел.(044) 223-22-58, 223-69-12, факс (044) 223-22-59, моб. 8 (050) 96- 81-109, e-mail: calendar-sig@ukr.net, okvino@mail.ru
Головний редактор **Халимоненко Микола Іванович**

"Квіти України"

Для листування: 02002, м.Київ-2, а/с 208 тел./факс (044) 517-60-32, 223-22-58, e-mail: kvity_Ukraine@mail.ru
Головний редактор **Донцова Тамара Миколаївна**

"Пасіка"

Тел. (044)223 69 12, факс (044) 223-22-59,
Головний редактор **Петруша Василь Григорович**

"Чумацький шлях"

Тел.(044) 223-22-58, факс (044) 223-22-59, e-mail: doga@online.ua
Головний редактор **Донець Тетяна Борисівна**

"Туризм сільський зелений"

Адреса для листування: *м. Київ, 04209, а/с 4, Васильєву В.П. Тел. (044) 223-38-17, 222-93-17, моб. 8 (067) 252-10-12, 8 (067) 953-77-35, e-mail: vgt@i.com.ua, dimsadgorod@voliacable.com www.greentour.com.ua*
Головний редактор **Васильєв Володимир Павлович**

"Яблунька"

Тел. (044) 223-22-58, факс (044) 223-22-59
Головний редактор **Колодницька Тамара Прокопівна**

У номері:

„ДІМ, САД, ГОРОД"
виробничо-практичний журнал
№8, серпень, 2008 р.
Головний редактор **М.І. Халимоненко**
Головний художник **Т.П. Колодницька**
Заступники головного редактора **Б.К.Донгаш, І.Ф.Куштенко**
Зав.відділами **А.М.Капітульська, О.В.Кисленко**
Літературний редактор **М.П.Чернецька**
Дизайн, верстка **Н.Х.Дець**
Комерційний директор **Г.А.Донець,**
Реклама **Н.В.Васильєва,** тел.: (044) 222-93-17, тел.: (044) 223-38-17,
E-mail: dimsadgorod@voliacable.com або vgt@i.com.ua
Оголошення **О.К.Шевченко**
E-mail:reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг **Т.І.Лазебник тел.: 223-22-58**
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com www.dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ, №3536 від 3.10.98
Підписано до друку 30.07.2008 р.
Загальний тираж 141 033 прим.
Ціна договірна.
Адреса редакції та видавця: вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.
Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12, факс/автомат: 223-22-59
E-mail: dsg@dimsadgorod.com
При передруку та використанні тексту й ілюстрацій посилання на ***„Дім, сад, город"*** *обов'язкове.*
Думки авторів і редакції не завжди збігаються.
Редакція не несе відповідальності за зміст рекламних оголошень.
Листування з читачами лише на сторінках журналу.
Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у друкарні ТОВ «Новий друк».
м., Київ, вул. Магнітогорська, 1.
Тел.: (044) 559-73-19; тел./факс: (044) 292-80-50.

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — 21869.
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — 90245.

I-46 K-7

Індекс 74142

ISSN 1814—4357 Дім, сад, город. №8, 2008. 1—48 с. Ціна договірна.